

**PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF
TIPE “STAD” DALAM UPAYA MENINGKATKAN PEMAHAMAN
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
PADA SISWA KELAS X JASA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan**



**Oleh :
Ratna Eka Febriana
09511244001**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2013**

PERSETUJUAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul **“PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE “STAD” DALAM UPAYA MENINGKATKAN PEMAHAMAN MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL PADA SISWA KELAS X JASA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta , Juni 2013

Pembimbing



Sutriyati Purwanti, M. Si

NIP. 19611216 198803 2 001

PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi yang berjudul “PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE “STAD” DALAM UPAYA MENINGKATKAN PEMAHAMAN MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL PADA SISWA KELAS X JASA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA” ini telah dipertahankan didepan Dewan Penguji pada tanggal 23 Mei 2013 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
Sutriyati Purwanti, M.Si	Ketua Penguji		23 Mei 2013
Sri Palupi, M.Pd	Sekretaris		23 Mei 2013
Dr. Endang Mulyatiningsih	Penguji Utama		23 Mei 2013

Yogyakarta, Juni 2013

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan




Dr. Moch Bruri Triyono

NIP.19560216 198603 1 003

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : Ratna Eka Febriana

NIM : 09511244001

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga S1 NR

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi :

**“PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE “STAD”
DALAM UPAYA MENINGKATKAN PEMAHAMAN MATA
PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL PADA
SISWA KELAS X JASA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA”**

Menyatakan bahwa dalam tugas akhir skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Sarjana atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain , kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini, dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juni 2013

Yang Menyatakan



Ratna Eka Febriana

MOTTO

Sukses tak datang dari apa yang diberikan orang lain padamu, tapi dari keyakinan dan kerja keras dari dirimu sendiri

Apa yang kita lakukan hari ini, merupakan kunci kebaikan atau keburukan.

Lakukanlah yang terbaik untuk hari ini

Jangan pernah ragu bahwa Tuhan akan selalu memberikan yang terbaik untuk mu, meski terkadang kamu harus merasakan sakit dahulu

Bersyukur tidak menjadikanmu kaya, tetapi menjadikanmu rasa cukup dengan apa yang kamu peroleh

Ibu, adalah teman terbaik yang akan selalu melengkapi

Sahabat adalah mereka yang tetapi ingin menemani harimu, tak peduli apa yang dikatakan orang lain tentangmu

You cant go back and make new star, But you can start now to make a new end

PERSEMBAHAN

Skripsi ini kupersembahkan teruntuk :

Ibunda tercinta, yang selalu dan tak hentinya memberikan kasih sayang untukku....

Keluargaku dan Kakak – kakakku yang banyak memberikan semangat dan memotivasi untuk diriku....

Sahabat dan teman – teman seperjuangan SI NR 2009, yang telah memberikan banyak kenangan....

Keluarga Besar SMK Negeri 4 Yogyakarta yang telah memberikan inspirasi dan banyak kenangan dari masa sekolah, KKN PPL hingga penulisan skripsi ini....

Almamaterku, Universitas Negeri Yogyakarta.....

**PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF
TIPE “STAD” DALAM UPAYA MENINGKATKAN PEMAHAMAN
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
PADA SISWA KELAS X JASA BOGA SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA**

**Oleh :
Ratna Eka Febriana
09511244001**

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk : (1) mengetahui penerapan model pembelajaran tipe STAD dalam upaya meningkatkan pemahaman siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental; (2) meningkatkan keaktifan siswa kelas X jasa boga SMK Negeri 4 Yogyakarta pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas. Penelitian dilaksanakan dalam dua siklus, pada tiap siklus terdiri dari perencanaan tindakan, pelaksanaan tindakan, observasi tindakan, dan refleksi. Waktu penelitian dilakukan mulai bulan Januari 2013 hingga Februari 2013. Subyek penelitian ditetapkan menggunakan teknik *purposive* sampling yaitu 34 siswa kelas X Jasa Boga SMKN 4 Yogyakarta. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tes, observasi, dan dokumentasi. Instrumen penelitian ini menggunakan pengujian validitas dan reliabilitas instrumen. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian diperoleh bahwa: (1) penerapan model pembelajaran STAD dalam pencapaian pemahaman siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental, siklus I pemahaman materi siswa memiliki rata – rata kelas 7.65 dan meningkat pada siklus II rata – rata kelas yaitu 8.92.; (2) keaktifan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran pada siklus I keaktifan siswa dalam kelompok sebesar 60.41% dan meningkat pada siklus II yaitu sebesar 84,86%.

Kata kunci :Pemahaman Materi, Keaktifan Siswa, Pembelajaran Kooperatif STAD

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT serta junjungan dan panutan kita Nabi Muhammad SAW. Berkat kemudahan dan rahmat Nya, sehingga Tugas Akhir Skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan lancar sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Skripsi ini tidak lepas dari bantuan orang lain. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar- besarnya kepada :

1. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M. Eng selaku Ketua Jurusan Pendidikan Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M. Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan Dosen Pembimbing Skripsi yang telah sabar memberikan arahan dan bimbingan dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Para Dosen dan Staf Jurusan Pendidikan Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta.
5. Orang tuaku, dan kakak – kakakku yang senantiasa memberikan doa serta dukungan baik moral maupun materiil sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.

6. Sahabatku Thyara Mahanani, Arista Adiyanti, dan kakak – kakakku di Dixie Easy Dinning yang tak henti - hentinya membantu dan memberikan semangat dalam menyelesaikan skripsi ditengah padatnya jadwal kerja.
7. Teman- teman S1 NR Pendidikan Teknik Boga 2009 dan Kakak S1 PKS 2011 yang telah memberikan dukungan. Dan semua pihak yang telah memberikan bantuan baik bantuan mental maupun spiritual yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini tidak lepas dari segala kekurangan, karena masih terbatas dan kurangnya pengetahuan serta kemampuan penulis. Oleh karena itu besar harapan penulis atas saran, kritik, dan pengarahan untuk sempurnanya tugas akhir ini.

Yogyakarta , Juni 2013

Yang Menyatakan

Ratna Eka Febriana

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii

BAB I PENDAHULUAN

1. Latar belakang	1
2. Identifikasi Masalah	5
3. Batasan Masalah	6
4. Rumusan Masalah	6
5. Tujuan Penelitian	6
6. Manfaat Penelitian	7

BAB II KAJIAN TEORI

1. Deskripsi Teori	8
1. Pembelajaran	8
2. Pemahaman Belajar	11
3. Keaktifan Belajar	13
4. Mengukur Pemahaman dan Keaktifan	15
5. Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental	20
6. Model Pembelajaran Kooperatif	22
7. Pembelajaran Tipe STAD	24
2. Kajian Penelitian yang Relevan	26

3. Kerangka Berfikir	27
4. Hipotesis Tindakan	31

BAB III METODE PENELITIAN

1. Jenis Penelitian	32
2. Tempat dan Waktu Penelitian	32
3. Subjek Penelitian	33
4. Definisi Operasional Variabel	33
5. Prosedur Penelitian	34
6. Metode Pengumpulan Data	39
7. Instrumen Pengumpulan Data	40
8. Teknik Analisis Data	48
9. Kriteria Keberhasilan Tindakan	48

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Hasil Penelitian.....	50
2. Deskripsi Prosedur Hasil Penelitian.....	52
1. Pelaksanaan Siklus I	52
2. Pelaksanaan Siklus II	62
3. Pembahasan Hasil Penelitian	71
1 Pencapaian Pemahaman Siswa	71
2. Observasi Keaktifan Siswa	73
4. Keterbatasan Penelitian.....	77

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

1. SIMPULAN	80
2. SARAN	81

DAFTAR PUSTAKA..... 82

LAMPIRAN..... 84

DAFTAR TABEL

Tabel. 1 Kompetensi Mata Pelajaran	22
Tabel. 2 Kisi- kisi Aktivitas Siswa.....	39
Tabel. 3 Kategori Tingkat Keaktifan Siswa	40
Tabel. 4 Dokumentasi Penelitian	40
Tabel. 5 Kisi – kisi Tes Pemahaman Materi	41
Tabel. 6 Pedoman Interpretasi Nilai r	44
Tabel. 7Kategori Tingkat Kesukaran	45
Tabel. 8 Kategorisasi Soal Siklus I	45
Tabel. 9 Kategorisasi Soal Siklus II	45
Tabel. 10 Kriteria Daya Beda Soal	46
Tabel. 11 Jadwal Kegiatan Penelitian	50
Tabel. 12 Jadwal Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental	51
Tabel. 13 Pelaksanaan Tindakan Kelas.....	51
Tabel. 14 Nilai Rerata Pretest Siklus I.....	54
Tabel. 15 Nilai Rerata Posttest Siklus I.....	57
Tabel. 16 Rata- rata Keaktifan Siswa Siklus I	58
Tabel. 17 Nilai Rerata Pretest Siklus II.....	63
Tabel.18 Nilai Rerata Posttest Siklus II	66
Tabel.19 Rata- rata Keaktifan Siswa Siklus II.....	68
Tabel.20 Pencapaian Nilai Ketuntasan Siswa	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar. 1 Kerangka Berfikir.....	29
Gambar. 2 Grafik Pencapaian Peningkatan Pemahaman Siswa	71
Gambar. 3 Grafik Peningkatan Nilai Siswa	76

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan diyakini merupakan kunci masa depan bangsa, dan pada dasarnya merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam membangun manusia baik sebagai insan maupun sumber daya pembangun. Melalui pendidikan diharapkan dapat membentuk manusia terampil yang dapat mengubah kondisi kehidupan yang bersifat *konvensional* kearah yang modern. Kualitas sumber daya manusia yang merupakan modal utama pembangun untuk mencapai kesejahteraan bangsa. Oleh karena itu, sektor pendidikan mempunyai posisi yang sangat strategis dalam Pembangunan Nasional.

Dalam mencapai tujuan pendidikan, yaitu berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berahlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab. Pemerintah selalu berusaha meningkatkan mutu pendidikan dengan melalui berbagai usaha seperti pengadaan sarana dan prasarana pendidikan dan tenaga edukatif atau guru, baik dari segi kuantitas maupun kualitas.

Berdasarkan uraian di atas maka, salah satu aspek yang turut menentukan mutu pendidikan adalah dengan menerapkan strategi pembelajaran yang efektif dan efisien. Salah satu strategi belajar mengajar

efektif adalah dengan menerapkan model pengajaran disetiap jenjang pendidikan khususnya pendidikan sekolah kejuruan.

Model pengajaran tentu tidak lepas dari keterkaitan antara komponen-komponen belajar mengajar, terutama hubungan siswa dan guru. Belajar mengacu pada apa yang dilakukan oleh guru dan apa yang diperoleh siswa. Dua kegiatan tersebut menjadi terpadu dalam kegiatan pembelajaran yang menimbulkan terjadinya hubungan timbal balik atau interaksi antara guru dan siswa pada proses pembelajaran berlangsung. Komunikasi antara guru dan siswa atau sebaliknya memegang peranan penting dalam keberhasilan proses belajar mengajar. Guru di depan kelas mempunyai peran mengarahkan, membimbing, memotivasi kepada siswanya saat pembelajaran berlangsung.

SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah salah satu sekolah kejuruan yang ada di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, dan memiliki tujuh bidang keahlian yaitu Jasa Boga, Patiseri, Akomodasi Perhotelan, Busana Butik, Tata Kecantikan Rambut, Tata Kecantikan Kulit, Akomodasi Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata. Visi dari SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah membentuk tamatan yang taqwa, cerdas dan memiliki kompetensi yang dapat diunggulkan.

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan Sekolah Menengah Kejuruan yang berorientasi pada ketrampilan dan kompetensi siswa agar dapat bersaing dalam mendapatkan lapangan kerja sesuai bidang keahlian. SMK Negeri 4 Yogyakarta menggunakan kurikulum yang berbasis pada manajemen sekolah, yang diharapkan dapat memberikan peluang

tumbuhnya potensi SMK sebagai instansi yang dapat menyiapkan dan mengembangkan program pembelajaran yang sesuai dengan kondisi dan kebutuhan sekolah maupun kebutuhan di dunia industri masyarakat.

Jurusan jasa boga merupakan salah satu kompetensi keahlian yang menjadi jurusan unggulan yang berada di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Jurusan Jasa Boga terdiri dari 4 Kelas yang masing masing terdiri dari 36 siswa. Sarana dan prasarana yang tersedia untuk keahlian jasa boga yaitu terdiri dari dapur praktik, ruang tata hidang, restoran, unit produksi, dan kantin. Peralatan dapur, peralatan penyajian, dan bahan – bahan pengolahan merupakan fasilitas yang disediakan oleh pihak sekolah sebagai penunjang kegiatan belajar mengajar.

Kegiatan belajar mengajar (KBM) merupakan interaksi yang terjadi antara guru dan peserta didik didalam kelas. Dalam proses belajar mengajar pendidik atau guru memiliki peranan penting sebagai fasilitator, motivator, dan mediator. Guru dalam melaksanakan proses pembelajaran menyiapkan perangkat, dan alat pembelajaran sebagai alat penunjang penyampaian materi pelajaran. Pengolahan Makanan Kontinental, Pengolahan Makanan Indonesia, Pengolahan Kue Indonesia, dan Sanitasi Hygiene merupakan mata pelajaran untuk kompetensi keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental mempelajari tentang pengolahan makanan asing khususnya hidangan dari Eropa dan Amerika. Proses pembelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga SMKN 4 Yogyakarta masih terlihat kurang adanya interaksi antara guru

dan peserta didik. Keadaan ini disebabkan peserta didik hanya mendengarkan, dan mencatat penjelasan dari guru, sehingga siswa kurang aktif dalam proses pembelajaran, meskipun guru sangat aktif memberikan materi dengan baik.

Metode pembelajaran merupakan suatu cara yang digunakan untuk mengimplementasikan rencana yang telah disusun dalam bentuk kegiatan nyata untuk mencapai tujuan pembelajaran. Metode pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental selama ini adalah ceramah, diskusi, presentasi, dan praktik, sehingga pemahaman siswa terhadap materi pembelajaran kurang optimal dan nilai KKM siswa yang belum tercapai secara maksimal. Oleh sebab itu perlu metode pembelajaran kooperatif yang menjadikan pembelajaran pengolahan makanan kontinental menjadi lebih aktif, salah satunya adalah metode pembelajaran kooperatif tipe STAD (*Student Teams Achievement Divisions*).

Model pembelajaran STAD diterapkan dengan beberapa metode antara lain diskusi, tanya jawab, serta pembahasan materi pelajaran secara berkelompok. Model pembelajaran STAD merupakan suatu konsep belajar yang mengajarkan siswa untuk berdiskusi dan membahas materi pelajaran secara kelompok, namun pada saat latihan dan tes kemampuan para siswa tidak diperbolehkan untuk saling membantu dalam mengerjakan tugas dan soal latihan.

Dengan diterapkannya model pembelajaran STAD diharapkan kegiatan belajar mengajar yang berlangsung lebih aktif, dan kemampuan

siswa dalam memahami materi pelajaran pengolahan makanan kontinental menjadi lebih baik.

Berdasarkan uraian di atas peneliti akan mengangkat judul tentang “Penerapan model pembelajaran kooperatif tipe “STAD” dalam upaya meningkatkan pemahaman mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental pada siswa kelas X jasa boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta”.

B. Identifikasi Masalah

Dalam meningkatkan kualitas belajar dan penguasaan materi pelajaran pengolahan makanan kontinental ditemukan permasalahan yang terjadi dalam proses pembelajaran. Masalah – masalah tersebut dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Masih kurangnya interaksi antara guru dan peserta didik dalam proses pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas X jasa boga SMKN 4 Yogyakarta.
2. Masih kurangnya keaktifan siswa kelas X jasa boga dalam proses pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental
3. Perlu dikembangkannya metode pembelajaran kooperatif khususnya tipe STAD yang digunakan saat proses pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental kelas X jasa boga SMK 4 Yogyakarta, agar siswa diharapkan lebih aktif dan memahami materi pembelajaran .

C. Batasan Masalah

Untuk menghindari penyimpangan, penelitian ini lebih tertuju tentang pembahasan masalah peningkatan pemahaman dan keaktifan siswa dengan model pembelajaran kooperatif tipe STAD pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga SMK N 4 Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah diatas maka permasalahan yang akan dikaji adalah:

1. Apakah penerapan model pembelajaran STAD dapat meningkatkan pemahaman siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga SMK Negeri 4 Yogyakarta?
2. Apakah penerapan model pembelajaran STAD dapat meningkatkan keaktifan belajar siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui penerapan model pembelajaran STAD dalam upaya meningkatkan pemahaman siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
2. Mengetahui penerapan model pembelajaran STAD dalam upaya meningkatkan keaktifan belajar siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini ada dua yaitu :

1. Secara Teoritis

Penelitian ini digunakan untuk mengetahui pengaruh model STAD sebagai model pembelajaran yang dapat mempermudah dalam meningkatkan pemahaman dan keaktifan siswa.

2. Secara Praktis

- a. Bagi Peneliti, penelitian ini dapat dijadikan referensi apabila menjadi pendidik agar tepat dalam memberikan pembelajaran yang membantu siswa lebih mudah dalam belajar.
- b. Bagi guru , penelitian ini dapat dijadikan referensi dan tambahan pengetahuan tentang model pembelajaran khususnya untuk meningkatkan pemahaman materi.
- c. Bagi pihak sekolah : penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas proses pembelajaran serta menciptakan peserta didik yang berkualitas.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teori

1. Pembelajaran

Pembelajaran adalah suatu kombinasi yang tersusun meliputi unsur manusiawi, material, fasilitas, perlengkapan, dan prosedur yang saling mempengaruhi dalam mencapai tujuan pembelajaran. Dalam proses pembelajaran terdapat proses pemberian materi kepada peserta didik, sehingga tujuan pembelajaran disekolah dapat tercapai dengan baik.

Berdasarkan kamus besar Bahasa Indonesia pembelajaran adalah proses atau cara untuk mendalami sesuatu dengan sungguh – sungguh. Diartikan proses karena pembelajaran merupakan suatu perbuatan yang berkesinambungan antara sebelum dan sesudah tindakan.(2005: 17)

Untuk selanjutnya, pengertian pembelajaran menurut Jogyanto HM. (2006: 12) bahwa pembelajaran terjadi ketika seseorang berubah karena suatu kejadian dan perubahan yang terjadi bukan karena perubahan secara alami atau karena menjadi dewasa yang dapat terjadi dengan sendirinya atau perubahannya sementara saja, tetapi lebih karena reaksi dari situasi yang dihadapi.

Pada dasarnya pembelajaran sebagai proses yang didalamnya terjadi interaksi dan komponen- komponen pembelajaran. Komponen pembelajaran tersebut secara terpadu saling berinteraksi jalani suatu rangkaian keseluruhan kesatuan dalam mencapai tujuan

Dalam proses belajar mengajar, pembelajaran adalah proses interaksi antara peserta didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Pembelajaran juga merupakan bantuan

yang diberikan oleh pendidik kepada peserta didik agar dapat terjadi proses pemerolehan ilmu dan pengetahuan, penguasaan kemahiran dan tabiat, serta pembentukan sikap dan kepercayaan diri. Dengan kata lain, pembelajaran adalah proses untuk membantu peserta didik agar dapat belajar dengan baik.

Dalam konteks pendidikan, pembelajaran bertujuan agar dapat belajar dan menguasai isi pelajaran hingga memperoleh target yang ditentukan (aspek kognitif), juga dapat mempengaruhi perubahan sikap (aspek afektif), serta ketrampilan (aspek psikomotor). Pengajaran memberi kesan hanya melibatkan proses interaksi satu arah, yaitu dari guru saja. Sedangkan menyiratkan adanya interaksi dua arah yaitu antara peserta didik dan guru.

Untuk selanjutnya pengertian pembelajaran adalah suatu kombinasi yang tersusun meliputi unsur – unsur manusiawi, material, fasilitas, perlengkapan, dan prosedur yang saling mempengaruhi untuk mencapai tujuan pembelajaran. Manusia terlibat dalam sistem pengajaran terdiri dari siswa, guru, tenaga lainnya misalnya tenaga laboratorium. (Oemar Hamalik 2008:57)

Dengan demikian dapat diketahui bahwa kegiatan pembelajaran merupakan kegiatan yang melibatkan beberapa komponen (Sumiati dan Asra 2008:60) :

- a) Siswa, yaitu seseorang yang bertindak sebagai pencari, penerima, dan penyimpan isi pelajaran yang dibutuhkan untuk mencari tujuan.
- b) Guru, yaitu seseorang yang bertindak sebagai pengelola, fasilitator, dan peran yang memungkinkan berlangsungnya kegiatan belajar mengajar yang efektif.
- c) Tujuan , yaitu pernyataan tentang perubahan perilaku baik afektif, kognitif, dan psikomotor.
- d) Isi pelajaran atau materi, yaitu segala informasi berupa fakta, prinsip, dan konsep yang diperlukan untuk mencapai tujuan.

- e) Metode, yaitu cara yang teratur untuk memberikan kesempatan kepada siswa untuk mendapat informasi yang dibutuhkan untuk mencapai tujuan.
- f) Media, yaitu bahan pengajaran dengan atau tanpa peralatan yang digunakan untuk menyajikan kepada siswa.
- g) Evaluasi, yaitu cara tertentu yang digunakan untuk menilai suatu proses dan hasilnya.

Sasaran pembelajaran adalah merubah masukan berupa siswa yang belum terdidik menjadi manusia terdidik yang bertujuan membantu siswa untuk belajar. Pembelajaran sangat berkaitan erat dengan proses belajar dan mengajar. Dalam proses pembelajaran terjadi interaksi antara peserta didik dengan lingkungannya, sehingga terjadi perubahan perilaku ke arah yang lebih baik.

Suatu proses belajar mengajar dikatakan baik apabila proses tersebut dapat membangkitkan kegiatan belajar yang efektif. Dalam peranannya di dalam kelas dan menciptakan suasana pembelajaran yang efektif, guru sebagai salah satu komponen dalam pembelajaran yang harus mempunyai ketrampilan mengajar profesional yang diklasifikasikan dalam tiga aspek:

a) Aspek Materi

Materi adalah bahan ajar yang diberikan kepada siswa yang berisi tentang pengetahuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi dan pelajaran untuk menunjang keberhasilan proses pembelajaran pada proses pembelajaran.

Menurut Dwi Siswoyo (2007: 144), Materi adalah bahan yang akan disampaikan kepada siswa. Materi atau bahan ajar yang baik harus disampaikan kepada siswa, dengan memenuhi unsur-unsur seperti: nilai – nilai ketrampilan, dan pengetahuan, serta nilai kewarganegaraan.

b) Modal Kesiapan

Modal kesiapan merupakan sikap yang harus diperhatikan oleh guru dalam memimpin jalannya proses pembelajaran dikelas. Sikap yang perlu diperhatikan adalah gerak anggota badan dalam memberikan bahan, suara yang meliputi kekuatan atau kekerasan, intonasi, dan kelancaran berbicara.

c) Ketrampilan operasional

Ketrampilan operasional merupakan ketrampilan yang harus dikembangkan dalam proses pembelajaran seperti : membuka pelajaran, mendorong, dan melibatkan siswa, metode pembelajaran, menanggapi siswa, dan menutup pelajaran.

Dengan demikian dapat ditarik kesimpulan guru sebagai salah satu komponen dalam pembelajaran selain mempunyai ketrampilan mengajar guru juga harus mempunyai beberapa kompetensi profesional sebagai tenaga kependidikan agar proses pembelajaran dapat berjalan secara efektif dan maksimal. Dari beberapa definisi di atas dapat disimpulkan bahwa pengertian pembelajaran yaitu proses pendidikan di mana keberhasilannya ditunjang oleh guru, siswa, serta perlengkapan yang melengkapi untuk mencapai tujuan pembelajaran tersebut.

2. Pengertian Pemahaman Belajar

Pemahaman pada pembelajaran adalah siswa dapat mengerti maksud dan isi tentang materi pembelajaran yang telah diberikan,

dengan demikian siswa dapat menjelaskan kembali materi pelajaran dengan definisi dan kalimat menurut masing – masing siswa.

Selanjutnya, pengertian pemahaman menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2003: 811) yakni pandai, dan mengerti benar. Dengan demikian pemahaman meliputi suatu pengetahuan dalam mengerti dan memahami sesuatu hal, sehingga dengan pemahaman tersebut akan memiliki kemampuan menguraikan dan atau menjelaskan baik berupa penafsiran maupun objektif rasional melalui kata- kata sendiri.

Pemahaman adalah mengerti suatu pengetahuan sehingga dapat menafsirkan hal-hal penting dan menjelaskan kembali pengetahuan dan materi yang telah diberikan.

Pandangan pemahaman menurut Sardiman (2005:42-43) pemahaman atau *comprehension* dapat diartikan menguasai sesuatu dengan pikiran. Karena itu belajar harus mengerti mental makna dan filosofi maksud dan implikasi serta aplikasi-aplikasinya sehingga menyebabkan siswa dapat memahami situasi. Hal ini sangat penting bagi siswa yang belajar. Memahami maksudnya, menangkap maknanya adalah tujuan akhir dari setiap belajar. *Comprehension* atau pemahaman, menilai arti yang sangat mendasar yang meletakkan bagian-bagian belajar pada proporsinya.

Dalam proses pembelajaran, pemahaman tidak dapat dipisahkan dari unsur-unsur psikologis yang lain. Perlu diingat bahwa *comprehension/* pemahaman tidak sekedar tahu, tetapi juga menghendaki agar subjek belajar dapat memanfaatkan bahan-bahan yang telah dipahami. Kalau sudah demikian, belajar akan bersifat mendasar.

Sedangkan menurut Sanjaya, (2007:182) mengemukakan bahwa pemahaman adalah kesediaan jiwa yang sifatnya aktif untuk menerima sesuatu dari luar. Pengertian pemahaman tersebut mengandung arti bahwa pemahaman melibatkan unsur batin atau jiwa seseorang yang mencerminkan keinginan untuk melakukan sesuatu aktivitas.

Pemahaman pada proses belajar siswa menguasai sesuatu dengan pikiran maksudnya pemahaman tidak hanya sekadar tahu, akan tetapi juga menghendaki agar subjek belajar dapat memanfaatkan bahan bahan yang telah dipahami. Jika sudah demikian belajar akan bersifat mendasar.

Pemahaman dapat diartikan siswa diminta untuk membuktikan bahwa ia memahami hubungan yang sederhana diantara konsep. Misal untuk menjawab soal latihan yang berkaitan dengan pemahaman materi yang telah diajarkan kepada siswa, dengan menggunakan post test untuk mengetahui tingkat pemahaman para siswa. Tingkat pemahaman siswa terdapat beberapa tipe pemahaman belajara siswa.

Tipe hasil belajar paling tinggi daripada pengetahuan adalah pemahaman. Misalnya menjelaskan dengan suatu susunan kalimatnya sendiri sesuatu yang dibaca atau didengar. Pemahaman dapat dibedakan kedalam tiga kategori, yaitu, : Tingkat Terendah adalah Pemahaman terjemahan, mulai dari terjemahan dalam arti yang sebenarnya misal bahasa Inggris ke Bahasa Indonesia. Tingkat kedua adalah pemahaman penafsiran, yakni menghubungkan bagian – bagian terdahulu dengan yang diketahui berikutnya. Pemahaman tingkat ketiga atau tertinggi adalah pemahaman ekstrapolasi. Dengan ekstrapolasi diharapkan seseorang mampu melihat dibalik yang tertulis, (Nana Sudjana : 2005)

Dari penjelasan diatas, dapat disimpulkan bahwa pengertian pemahaman berarti maklum, mengerti, memahami sesuatu melalui aktivitas mental sosial yang dimiliki individu dalam usaha menerima, memahami kehidupan ini secara menyeluruh dan pemahaman merupakan wujud dari hasil belajar tentang suatu hal, dan wujud tersebut tampak pada adanya kemampuan memproduksi kembali

dalam aktivitas kognisi melalui bahasa atau kata, dan kalimat sendiri.

3. Keaktifan Belajar

Keaktifan adalah interaksi dan respon siswa pada materi pelajaran yang disampaikan oleh guru, siswa dapat dikatakan aktif apabila dalam proses pembelajaran siswa dapat memberikan ide dan gagasan tentang materi yang diberikan.

Keaktifan belajar siswa adalah segala sesuatu yang dilakukan dalam proses interaksi yang dilakukan oleh guru dan siswa dalam rangka mencapai tujuan belajar. Aktivitas yang dimaksud disini penekanannya adalah pada siswa, sebab dengan adanya aktivitas siswa dalam proses pembelajaran terciptalah situasi belajar yang aktif (Rochman Natawijaya : 2005).

Selanjutnya, dalam keaktifan belajar adalah suatu sistem belajar mengajar yang menekankan keaktifan siswa secara fisik, mental intelektual dan emosi guna memperoleh hasil belajar berupa perpaduan antara aspek kognitif, afektif, dan psikomotor.(Anas Sudjiono : 2007)

Keaktifan siswa selama proses pembelajaran merupakan salah satu indikator adanya keinginan atau motivasi siswa untuk belajar. Siswa dikatakan memiliki keaktifan apabila ditemukan ciri-ciri perilaku seperti :

- 1) Sering bertanya kepada guru atau siswa lain,
- 2) Mau mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru,
- 3) Mampu menjawab pertanyaan dengan baik dan sebagainya.

Trinandita (1984) menyatakan bahwa, "Hal yang paling mendasar yang dituntut dalam proses pembelajaran adalah keaktifan

siswa. Keaktifan siswa dalam proses pembelajaran akan menciptakan interaksi yang tinggi antara guru dengan siswa ataupun dengan siswa itu sendiri. Hal ini menyebabkan kondisi kelas menjadi segar dan kondusif, dimana masing – masing siswa melibatkan kemampuannya semaksimal mungkin. Aktivitas yang timbul dari siswa akan mengakibatkan pula terbentuknya pengetahuan dan ketrampilan yang akan mengarah pada peningkatan pemahaman siswa.

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan keaktifan proses pembelajaran yaitu proses interaksi antara guru dan siswa dalam rangka memperoleh hasil belajar berupa perpaduan antara kognitif, afektif, dan psikomotor.

a. Jenis jenis Keaktifan Belajar

Dalam pembelajaran keaktifan siswa terdapat beberapa klasifikasi, menurut Paul D. Diedrich dalam Oemar Hamalik (2001) keaktifan belajar dapat diklasifikasikan dalam 8 kelompok yaitu:

- 1) Kegiatan-kegiatan visual seperti : membaca, melihat gambar-gambar, mengamati eksperimen, demonstrasi, pemeran, dan mengamati orang lain bekerja atau bermain.
- 2) Kegiatan-kegiatan lisan seperti : mengemukakan suatu fakta yang ada atau prinsip, menghubungkan suatu tujuan, mengajukan suatu pertanyaan, memberi saran, mengemukakan pendapat, wawancara, dan diskusi.
- 3) Kegiatan-kegiatan mendengarkan seperti : mendengarkan penyajian bahan, mendengarkan percakapan atau diskusi kelompok.
- 4) Kegiatan – kegiatan menulis seperti: menulis cerita, menulis laporan, memeriksa karangan, bahan – bahan materi, mengerjakan soal latihan, dan mengisi angket.
- 5) Kegiatan - kegiatan menggambar seperti : menggambar, membuat grafik atau *chart*, diagram, dan pola.

- 6) Kegiatan – kegiatan metrik seperti : melakukan percobaan- percobaan, memilih alat – alat, melaksanakan pameran, menari dan berkebun.
- 7) Kegiatan – kegiatan mental seperti:merenungkan, mengingat, memecahkan masalah, menganalisa faktor – faktor, melihat hubungan- hubungan, dan membuat keputusan.
- 8) Kegiatan – kegiatan emosional seperti: menaruh minat, membedakan, bersemangat, berani dan gugup.

Untuk memperbaiki dan meningkatkan keterlibatan siswa atau keaktifan siswa dalam belajar ada beberapa langkah sebagai berikut :

- 1) Sesuaikan pengajaran dengan kebutuhan – kebutuhan individual siswa. Hal ini sangat penting untuk meningkatkan usaha dan keinginan siswa. Cara memperbaiki keterlibatan kelas :

- a) Berikan waktu yang lebih banyak untuk kegiatan belajar-mengajar.
- b) Tingkatkan partisipasi siswa secara efektif dalam kegiatan belajar mengajar dan menuntun respon yang aktif dari siswa. Gunakan contoh – contoh dalam teknik mengajar, motivasi dan penguatan.
- c) Masa transisi antara berbagai kegiatan dalam mengajar hendaknya dilakukan secara luwes dan tepat
- d) Berikanlah pengajaran yang jelas dan tepat sesuai dengan tujuan pembelajaran yang akan dicapai.
- e) Usahakan agar pembelajaran dapat menarik minat siswa, dan mengaitkan dengan bahan dan prosedur pembelajaran. (Uzer Usman :2009 : 27)

- 2) Cara meningkatkan keterlibatan siswa :

- a) Kenalilah dan bantulah anak – anak yang kurang terlibat. Selidiki penyebab dan usaha apa yang bisa dilakukan untuk meningkatkan keaktifan siswa.
- b) Siapkan siswa secara tepat. Persyaratan awal apa yang diperlukan anak untuk mempelajari tugas yang baru.
- c) Sesuaikan pengajaran dengan kebutuhan – kebutuhan individual siswa. Hal ini sangat penting untuk meningkatkan usaha dan keinginan siswa untuk berfikir

secara aktif dalam kegiatan belajar.(Uzer Usman :2009:27)

Berdasarkan beberapa pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa jenis – jenis keaktifan belajar siswa adalah : 1) kegiatan – kegiatan visual, 2) kegiatan kegiatan lisan, 3) kegiatan kegiatan mendengarkan, 4) kegiatan kegiatan menulis, 5) kegiatan kegiatan metrik, 7) kegiatan kegiatan mental dan 8) kegiatan kegiatan emosional yang tercermin dalam proses pembelajaran.

b. Faktor- faktor yang Mempengaruhi Keaktifan Siswa

Keaktifan siswa dalam proses pembelajaran dapat merangsang dan mengembangkan bakat yang dimilikinya, siswa juga dapat berlatih dalam pemecahan masalah dan berfikir kritis. Disamping itu guru juga dapat merencanakan sistem pembelajaran secara sistematis sehingga merangsang keaktifan siswa dalam pembelajaran.

Gagne dan Briggs dalam Martinis (2007: 84) menyebutkan faktor – faktor yang dapat menumbuhkan keaktifan siswa dalam proses pembelajaran , yaitu :

- 1) Memberikan motivasi atau menarik perhatian siswa sehingga mereka berperan aktif dalam kegiatan pembelajaran.
- 2) Menjelaskan tujuan intruksional (kemampuan dasar kepada siswa)
- 3) Mengingatn kompetensi belajar kepada siswa.
- 4) Memberikan stimulus (masalah, topik, dan konsep materi yang akan dipelajari)
- 5) Memberikan petunjuk kepada siswa cara mempelajari materi dengan baik
- 6) Memunculkan aktivitas, partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran.
- 7) Memberikan umpan balik

- 8) Melakukan tugas berupa tes atau soal latihan untuk siswa agar kemampuan siswa dapat dipantau dan terukur.
- 9) Menyimpulkan setiap materi yang disampaikan diakhir pembelajaran.

Dapat disimpulkan dalam proses pembelajaran guru sebagai pendidik harus dapat menciptakan hubungan yang baik dengan siswa. Membina hubungan yang baik dapat mempermudah pengelolaan kelas dan memperpanjang waktu pembelajaran, Keaktifan siswa dalam proses pembelajaran sangat penting karena merupakan salah satu keberhasilan akan prestasi belajarnya. Keaktifan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah keaktifan siswa dalam proses pembelajaran.

4. Hasil Belajar

Pemahaman siswa terhadap materi pembelajaran dapat diukur melalui tes hasil belajar. Hasil belajar adalah bila seseorang telah belajar akan terjadi perubahan tingkah laku pada orang tersebut, misalnya dari tidak tahu menjadi tahu dan dari tidak mengerti menjadi mengerti. Berdasarkan Taksonomi Bloom hasil belajar dalam rangka studi dicapai melalui tiga kategori ranah yaitu kognitif, afektif dan psikomotor.

a. Ranah Kognitif

Dalam ranah kognitif hal yang mendasar diukur adalah tentang pengetahuan dan pemahaman siswa terhadap materi yang telah diberikan. Berkenaan dengan hasil belajar intelektual dari 6 aspek yaitu :

- 1) Pengetahuan atau ingatan, terdiri dari pengetahuan faktual dan hafalan seperti : definisi, istilah, batasan, dan lainnya.
- 2) Pemahaman, lebih tinggi dari ingatan, misal menjelaskan dengan kalimat sendiri, memberi contoh atau menggunakan petunjuk.
- 3) Penerapan, menerapkan ide, teori atau petunjuk teknis kedalam situasi baru.
- 4) Analisis, usaha memilah suatu integritas menjadi unsur-unsur atau bagian – bagian sehingga jelas secara hirarki atau susunannya.
- 5) Sintesis, penyatuan unsur atau bagian kedalam bentuk menyeluruh.
- 6) Evaluasi, pemberian keputusan tentang nilai sesuatu mungkin dilihat dari segi tujuan gagasan, cara kerja, pemecahan, metode, dan materi. (Oemar Hamalik:2011: 80)

b. Ranah Afektif

Dalam ranah afektif yang diukur adalah sikap dan aktivitas siswa dalam proses pembelajaran. Respon siswa dan pemberian ide gagasan terhadap materi yang telah diberikan.

Berkenaan dengan sikap dan nilai meliputi 5 aspek yaitu :

- 1) Penerimaan, kepekaan dalam menerima rangsangan dari luar berupa masalah, situasi dan gejala.
- 2) Respon, reaksi yang diberikan oleh seseorang, stimulasi dari luar. Hal ini mencakup ketepatan reaksi, perasaan, kepuasan dalam menjawab.
- 3) Penilaian, berkenaan dengan nilai dan kepercayaan terhadap gejala termasuk menerima nilai, latar belakang atau pengalaman.
- 4) Organisasi, pengembangan dari nilai kedalam suatu sistem organisasi termasuk hubungan satu nilai dengan nilai yang lain.
- 5) Internalisasi nilai, keterpaduan semua sistem nilai yang telah dimiliki seseorang yang mempengaruhi pola kepribadian dan tingkah lakunya termasuk keseluruhan nilai dan karakteristiknya.(Oemar Hamalik : 2011 : 81)

Dapat disimpulkan bahwa hasil belajar merupakan kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya. Hasil belajar digunakan oleh guru untuk dijadikan ukuran atau kriteria dalam mencapai suatu tujuan pendidikan. Hal ini dapat tercapai apabila siswa sudah memahami materi belajar dengan diiringi oleh perubahan tingkah laku yang lebih baik.

5. Mengukur Tingkat Pemahaman Belajar

Pengukuran diartikan sebagai prosedur pemberian angka atau skor kepada suatu atribut atau karakter tertentu yang dimiliki seseorang, hal atau obyek tertentu menurut aturan yang jelas (Zainul dan Nasution, 1993: 6). Pengukuran merupakan proses kuantitatif, hasilnya selalu digambarkan dalam angka. Demikian juga karakteristik siswa, misalnya pengetahuannya, ketrampilannya, dan sikapnya.

Ranah Kognitif adalah ranah yang mencakup kegiatan mental atau otak yang bertujuan mengukur pengetahuan pemahaman dan pengetahuan siswa. Pengukuran ini dapat dilakukan setiap saat dalam pengukuran formal, misalnya pada setiap satu materi pelajaran yang telah diberikan, pengukuran kognitif dapat langsung dilakukan baik dengan tes tertulis maupun lisan.

6. Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Mengenai pembelajaran kontinental adalah mata pelajaran dalam bidang boga yang merupakan salah satu pelajaran yang menjadikan siswa mempunyai ketrampilan untuk menyajikan hidangan barat atau kontinental sesuai standart internasional mulai dari perencanaan menu,

pembelian bahan, penerimaan barang, penyimpanan, pengeluaran barang, persiapan pengolahan, pengolahan, penyajian dan perawatan. Maka dari itu pelajaran kontinental sangat penting untuk siswa SMK khususnya di bidang keahlian jasa boga. (Modul Diktat Guru SMK :2009)

Kontinental merupakan kelompok mata pelajaran produktif. Mata pelajaran produktif adalah kelompok mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Program produktif bersifat melayani permintaan pasar kerja, karena lebih ditentukan oleh dunia kerja atau industri. Program produktif diajarkan secara spesifik dalam bidang keahlian jasa boga. (Kurikulum Jasa Boga 2009)

Bidang keahlian Boga adalah bidang yang mencakup ruang lingkup makanan, mulai dari persiapan pengolahan makanan sampai dengan menghidangkan makanan yang telah diolah, jenis makanan yang dipraktikkan bersifat tradisional maupun internasional.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan komponen mata pelajaran di bidang boga yang memiliki arti dalam memberikan pemahaman dan ilmu tentang dasar – dasar Pengolahan Makanan Kontinental, siswa diberikan pelajaran dengan perbandingan materi praktik sebesar 60 % dan materi teori sebesar 40 %. (Kurikulum Jasa Boga :2009)

Dalam mata pelajaran pengolahan makanan kontinental, terdapat beberapa kompetensi dasar yang harus dikuasai oleh setiap siswa baik teori dan praktiknya. Pada penelitian ini kompetensi dasar pengolahan makanan kontinental yang diambil adalah mengolah *cold* dan *hot*

appetizer, karena waktu penelitian yang disesuaikan dengan kurikulum sekolah di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Materi pelajaran *cold* dan *hot appetizer* diajarkan pada awal semester genap di kelas X jasa boga, dan diajarkan secara teori sehingga mempermudah penerapan metode pembelajaran STAD yang akan dilaksanakan.

Tabel.1 Kompetensi Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Kelas X Jasa Boga SMKN 4 Yogyakarta

Kompetensi Dasar	Indikator
Mengolah <i>cold dan hot appetizer</i> atau <i>salad</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengertian appetizer dijelaskan dengan benar 2. Fungsi appetizer dijelaskan dengan teliti 3. Klasifikasi appetizer dijelaskan dengan benar 4. Kriteria appetizer dijelaskan dengan benar 5. Komposisi appetizer dijelaskan dengan benar. 6. Porsi appetizer dijelaskan dengan benar. 7. Bahan-bahan untuk pembuatan appetizer diidentifikasi dengan benar

Sumber : Silabus Kelas X Jasa Boga Semester Genap 2012/2013

7. Model Pembelajaran Kooperatif

Pengertian pembelajaran kooperatif adalah sistem pembelajaran yang memberi kesempatan kepada siswa untuk bekerja sama dengan sesama siswa dalam tugas – tugas terstruktur. Metode pembelajaran kooperatif membutuhkan adanya kerja sama antara siswa untuk mencapai pemahaman materi dengan memperhatikan prinsip pembelajaran yang baik, sebagaimana dikemukakan oleh Robert E. Slavin (2009: 10) semua metode pembelajaran kooperatif memberi ide bahwa siswa bekerja sama untuk belajar dan bertanggung jawab

terhadap kelompok belajarnya sebaik mereka sendiri, disamping untuk menunjuk kerja sama.

Menurut Etin dan Raharjo (2008), *cooperative learning* mengandung pengertian sebagai suatu sikap atau perilaku bersama dalam bekerja atau membantu diantara sesama dalam struktur kerjasama yang teratur dalam kelompok yang terdiri dari dua orang atau lebih, dimana keberhasilan kerja sangat dipengaruhi oleh keterlibatan setiap anggota kelompok itu sendiri. *Cooperative learning* juga dapat diartikan sebagai suatu struktur tugas bersama dalam suasana kebersamaan diantara sesama anggota kelompok.

Pembelajaran kooperatif adalah penempatan beberapa siswa dalam kelompok kecil dan memberikan mereka sebuah atau beberapa tugas yang didalamnya mengkondisikan siswa bekerja sama dalam kelompok – kelompok kecil untuk membantu satu sama lain dalam proses pembelajaran. Pembelajaran kooperatif didasarkan pada gagasan atau pemikiran bahwa siswa bekerja sama dalam belajar dan bertanggung jawab terhadap aktifitas belajar kelompok mereka seperti terhadap diri mereka sendiri.

Tujuan dari pembelajaran model *cooperative learning* berbeda dengan kelompok konvensional yang menerapkan sistem kompetisi dimana keberhasilan individu diorientasikan pada kegagalan orang lain. Sedangkan tujuan dari pembelajaran model *cooperative learning* adalah menciptakan situasi dimana keberhasilan individu ditentukan atau dipengaruhi oleh keberhasilan kelompoknya (Robert Slavin, 2005)

Sementara itu ciri – ciri pembelajaran yang menggunakan model *cooperative learning* yaitu :

- a) Siswa bekerja dalam kelompok secara kooperatif untuk menuntaskan materi belajar.
- b) Kelompok dibentuk dari siswa yang memiliki kemampuan tinggi dan rendah.
- c) Bilamana mungkin, anggota berasal dari ras, bangsa, suku dan jenis kelamin yang berbeda.
- d) Penghargaan lebih berorientasi kepada kelompok daripada individu.

Pembelajaran kooperatif mempunyai beberapa metode spesialisasi tugas yang dapat diterapkan dalam beberapa proses pembelajaran. Jadi dapat disimpulkan bahwa *cooperative learning* atau pembelajaran kooperatif adalah salah satu model pembelajaran yang bertujuan untuk meningkatkan minat belajar, pemahaman, kemampuan interpersonal dan prestasi belajar siswa.

Model pembelajaran kooperatif dapat mendorong siswa untuk saling membantu antar teman kelompok dan menciptakan suasana belajar yang kondusif dan aktif dalam memecahkan suatu permasalahan dalam materi pembelajaran dan salah satu tipe model pembelajaran kooperatif yang dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran serta dapat diaplikasikan kedalam berbagai mata pelajaran dan berbagai tingkatan kelas adalah model pembelajaran *Student Teams Achievement Division*. (Agus Suprijono : 2009)

Menurut Robert E. Slavin (2008:10) *Student Team Achievement Division* adalah satu dari tiga strategi dibawah pembelajaran kelompok yang dikembangkan *John Hopkins University* berdasarkan riset berdasarkan riset bertahun – tahun pada pembelajaran kooperatif. Pada STAD metode pembelajaran siswa dibagi dengan beberapa

kelompok belajar dengan 4-5 anggota mengikuti presentasi guru. Siswa mendapat materi pembelajaran dan saling membantu dalam membahas materi yang disampaikan. Setelah itu para siswa diberi soal latihan yang berkaitan dengan materi yang telah didiskusikan oleh para siswa.

Student Teams Achievement Divisions merupakan salah satu metode pembelajaran kooperatif yang paling sederhana, dan merupakan pendekatan yang baik untuk guru yang baru akan menerapkan metode pembelajaran kooperatif. Selain itu, *Student Teams Achievement Divisions* juga merupakan suatu metode pembelajaran kooperatif yang efektif dan selanjutnya diuraikan bagaimana pelaksanaannya dalam kegiatan pembelajaran dalam kelas (Robert Slavin, 1994: 288). Pembelajaran kooperatif tipe *Student Teams Achievement Divisions* terdiri dari lima komponen utama, yaitu penyajian kelas, pengembangan materi, belajar kelompok, kuis, dan penghargaan kelompok.

Menurut Agus Suprijono (2009 :53), adapun kelebihan dari pembelajaran STAD, tipe yaitu (1) Saling membantu secara efektif, (2) Saling memotivasi untuk memperoleh keberhasilan bersama, (3) Memproses informasi bersama secara lebih efektif, dan efisien, (4) Saling memberikan informasi dan sarana yang diperlukan.

STAD merupakan strategi pembelajaran kooperatif yang memadukan penggunaan ceramah, *questioning*, dan diskusi. Endang Mulyatiningsih (2011 :228) menyebutkan secara garis besar prosedur pembelajaran kooperatif dimulai dari (1) membagi siswa menjadi beberapa kelompok, (2) penyajian materi oleh guru, (3) setiap

kelompok mendiskusikan materi yang telah disampaikan, (4) siswa mengerjakan soal latihan secara individu, (5) guru memberikan nilai kelompok berdasarkan jumlah nilai yang diperoleh seluruh anggota kelompok, (6) kegiatan pembelajaran ditutup dengan mengevaluasi kegiatan belajar mengajar oleh guru.

Dari uraian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa *Student Teams Achievement Divisions* adalah salah satu model pembelajaran kooperatif yang paling sederhana dengan mengelompokkan siswa secara heterogen baik kemampuan akademik, sosial, latar belakang, untuk menerima materi pembelajaran, dan belajar secara kelompok, selanjutnya diberi tugas kelompok untuk mendapatkan hasil penilaian secara individu dan kelompok.

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Beberapa hasil penelitian yang relevan terkait dengan penelitian ini diuraikan sebagai berikut :

1. Hasil penelitian tindakan kelas yang dilakukan oleh Hartini (2011), menyimpulkan bahwa pembelajaran kooperatif dapat meningkatkan kompetensi kerjasama dalam tim bagi kelas X Boga di SMK N 2 Godean, menunjukan bahwa hasil prestasi belajar siswa mengalami peningkatan. Pada akhir siklus I nilai rata- rata tugas kelompok siswa hanya 6,25. Pada akhir siklus II nilai rata- rata tugas kelompok siswa menjadi 7,50.

2. Hasil penelitian Maryati (2011) “Implementasi model pembelajaran kooperatif tipe STAD dalam meningkatkan prestasi belajar mata diklat kewirausahaan pada siswa siswa jurusan tata busana SMK N 4 Yogyakarta “ menunjukkan bahwa : 1) Keaktifan siswa siswa dalam pembelajaran kooperatif tipe STAD pada pra tindakan 38,5%, meningkat pada siklus I 62,4% meningkat pada siklus II 86,5%. 2) Peningkatan prestasi belajar siswa berdasarkan KKM pra tindakan 39,40% pada siklus I meningkat 78,79% dan pada siklus II meningkat 100%. 3) Pendapat siswa tentang implementasi model pembelajaran kooperatif tipe STAD di SMK N 4 Yogyakarta berada pada kategori sangat tinggi ada 16 siswa dengan presentase 48,49%, tinggi ada 11 siswa dengan presentase 33,33%, sedangkan kategori sedang ada 6 siswa dengan presentase 18,18%.

Beberapa penelitian tindakan kelas yang dilakukan dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe STAD diatas, dapat menjadi referensi dalam melakukan penelitian, bahwa dengan penerapan model pembelajaran tipe STAD dapat meningkatkan kualitas pembelajaran di kelas.

C. Kerangka Berpikir

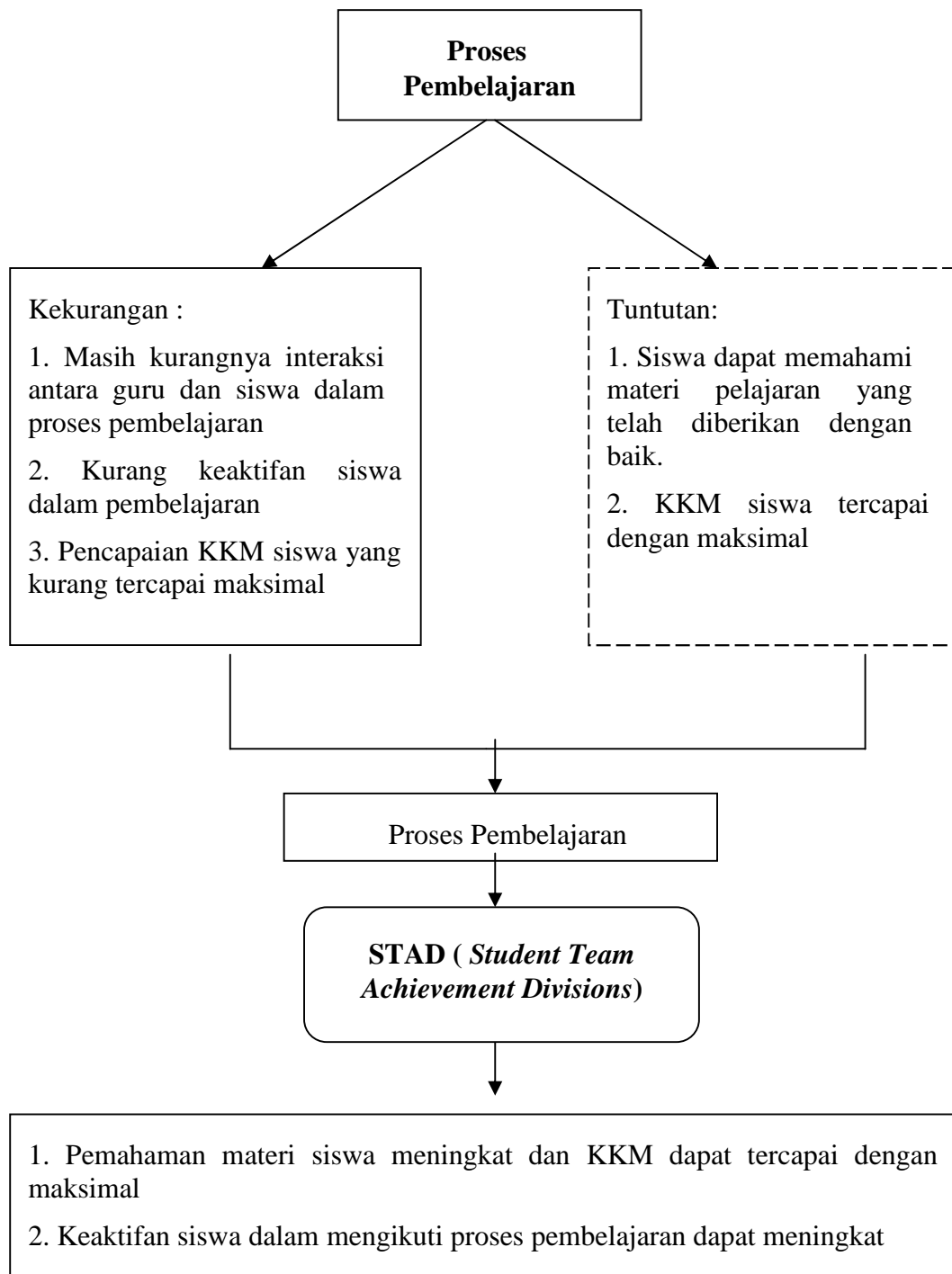
Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan salah satu pelajaran keahlian jasa boga terutama pada kelas X. Proses pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masih menggunakan pembelajaran dengan metode ceramah yang menyebabkan siswa cenderung pasif. Kondisi tersebut mengakibatkan para

siswa tidak aktif, hanya diam, mendengarkan, mencatat, dan menghafal materi yang telah disampaikan oleh guru, meskipun guru menyampaikan materi dengan baik. Para siswa yang cenderung pasif terhadap materi pelajaran yang disampaikan menyebabkan tingkat pemahaman siswa terhadap materi pelajaran kurang maksimal, dan nilai KKM siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kurang tercapai dengan baik.

Pemahaman siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental diharapkan dapat ditingkatkan dengan penerapan model pembelajaran STAD. Hal tersebut dapat terjadi karena dalam model pembelajaran STAD, para siswa dilibatkan dalam pembelajaran kelompok dan pembahasan materi secara kelompok, sehingga pemahaman siswa dapat ditingkatkan. Dalam proses pembelajaran metode yang akan diterapkan adalah penyajian kelas, pengembangan materi, belajar kelompok, kuis dan penghargaan kelompok. Dengan memahami maksud dan tujuan dari model pembelajaran STAD, maka pendidik dapat menerapkan pada proses pembelajaran agar para siswa dapat mencapai pemahaman materi, dan berperan aktif di dalam kelas, sehingga nilai KKM siswa dapat dicapai dengan maksimal.

Dalam pembelajaran terdapat metode belajar kelompok yang membahas materi pelajaran yang akan disampaikan serta diberikan soal atau kuis, yang akan menilai pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Dalam belajar kelompok, apabila salah satu siswa memiliki pertanyaan dapat ditanyakan kepada teman satu kelompok sebelum

bertanya ke guru dengan penjelasan dari teman satu kelompok, para siswa diharapkan dapat meningkatkan pemahaman materi pelajaran. Kuis atau soal latihan dikerjakan secara individu, sehingga nilai yang didapatkan secara individu tersebut disumbangkan sebagai nilai kelompok. Berdasarkan uraian tersebut penerapan model pembelajaran STAD diharapkan dapat meningkatkan pemahaman siswa pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental



Gambar. 1 Kerangka Berpikir

Ket: =Diteliti
 =Tidak diteliti

D. Hipotesis Tindakan

Berdasarkan kajian teori dan kerangka berfikir diatas, maka peneliti mengajukan hipotesis penelitian yaitu penerapan model pembelajaran STAD dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dan meningkatkan keaktifan siswa didalam kelas.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian tindakan kelas yang metodenya mencermati kegiatan belajar sekelompok siswa dengan memberikan tindakan yang sengaja dimunculkan. Tindakan tersebut dilakukan oleh guru bersama-sama dengan para siswa dibawah arahan dan bimbingan guru dengan maksud untuk meningkatkan kualitas pembelajaran. (E. Mulyasa, 2009: 11)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dengan penerapan medel pembelajaran *Student Teams Achievement Divisions*. Tujuan lain diterapkannya model pembelajaran STAD adalah meningkatkan keaktifan siswa dalam kelas.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang berlokasi di Jalan Sidikan No. 60 Umbulharjo Yogyakarta.

2. Waktu penelitian dan Pengambilan Data

- a. Waktu penelitian yang digunakan selama proses penelitian dari persiapan hingga akhir penyusunan laporan yaitu dari bulan Desember 2012 hingga Juni 2013.
- b. Pengambilan data penelitian dilaksanakan pada bulan Januari 2013 hingga Februari 2013.

C. Subjek Penelitian

Di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdapat 4 kelas untuk jurusan jasa boga, subjek dalam penelitian ini hanya mengambil salah satu kelas dari 4 kelas jasa boga yang dinilai masih banyak siswa yang belum memenuhi nilai KKM untuk mata pelajaran pengolahan makanan kontinental yaitu siswa kelas X jasa boga 4 ,SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan jumlah 34 siswa sebagai subjek penelitian. Pengambilan sampel menggunakan teknik sampling non acak yaitu *purposive sampling*, yaitu sampel yang diambil adalah sampel yang telah ditetapkan berdasarkan karakteristik yang telah ditetapkan dan diamati dengan kata lain sampel diambil berdasarkan permasalahan dan karakteristik tertentu sehingga tidak mungkin diambil sampel lain yang tidak memenuhi karakteristik yang telah ditetapkan.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

1. Pembelajaran dengan model STAD adalah pembelajaran dengan mengelompokkan siswa untuk menerima materi pembelajaran, dan belajar secara kelompok, selanjutnya diberi tugas individu untuk mendapatkan hasil penilaian secara individu dan juga kelompok.
2. Pemahaman mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dalam penelitian ini meliputi seluruh materi *cold* dan *hot appetizer* yang diberikan kepada siswa. Variabel pemahaman materi pelajaran merupakan variabel *dependent* yang diukur menggunakan test.
3. Keaktifan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran pada penelitian ini meliputi kegiatan siswa mulai dari mengikuti proses belajar mengajar, penjelasan materi, dan diskusi kelompok pada mata pelajaran pengolahan

makanan kontinental. Variabel keaktifan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran pengolahan makanan kontinental merupakan variabel *dependent* yang diukur menggunakan observasi

E. Prosedur Penelitian

Rancangan penelitian tindakan kelas ini digunakan untuk mendapat gambaran yang jelas tentang penelitian yang akan dilaksanakan, Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan model spiral atau siklus Mc Taggart, karena dengan model penelitian ini apabila terdapat kekurangan ada tindakan awal, maka perbaikan dapat dilakukan pada siklus berikutnya sampai target tercapai.

Model penelitian tindakan ini menggunakan empat komponen penelitian, keempat komponen tersebut merupakan satu kesatuan dalam satu siklus. Oleh karena itu , satu putaran siklus diartikan sebagai suatu putaran kegiatan yang terdiri dari perencanaan, tindakan, pengamatan, dan refleksi.

Tahap perencanaan adalah tahapan dimana guru melakukan perencanaan untuk memulai tindakan yang akan dilakukan untuk proses pembelajaran, mulai dari persiapan materi pembelajaran, RPP, lembar evaluasi siswa. Tahap tindakan merupakan tahapan dilaksanakannya proses pembelajaran sesuai dengan perencanaan yang dilakukan sebelumnya, mulai dari guru menyampaikan materi dengan metode kooperatif tipe STAD hingga akhir proses pembelajaran. Pada saat proses pembelajaran berlangsung tahap pengamatan juga harus dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh tujuan penelitian dapat tercapai dan terlaksana. Tahap terakhir adalah tahap refleksi, pada tahapan ini adalah semua data yang diperoleh pada saat

pelaksanaan tindakan dianalisis kemudian digunakan sebagai refleksi dan evaluasi untuk melihat peningkatan setelah dilakukan tindakan pada proses pembelajaran.

Setelah mendapatkan hasil refleksi dari siklus pertama maka akan dirancang kembali untuk tindakan pada siklus kedua. Umumnya siklus kedua merupakan perbaikan tindakan pada siklus pertama dan tidak menutup kemungkinan siklus kedua adalah mengulang tindakan pada siklus berikutnya. (Endang Mulyatingsih , 2011: 71)

Pada penelitian ini dilakukan 2 siklus yang diterapkan, prosedur penelitian adalah sebagai berikut :

1. Siklus I

a. Perencanaan

- 1) Identifikasi masalah yang ditemukan pada kegiatan pra siklus yaitu tentang keaktifan dan tingkat pemahaman terhadap materi pembelajaran.
- 2) Merencanakan pembelajaran yang disusun dalam rencana pelaksanaan pembelajaran.
- 3) Menentukan materi pembelajaran mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yaitu *hot* dan *cold appetizer*.
- 4) Menentukan skenario pembelajaran STAD yaitu dengan menerapkan 5 konsep yaitu penyajian materi, pengembangan, belajar kelompok, kuis, dan penghargaan kelompok.
- 5) Mempersiapkan referensi materi dan media pembelajaran yang terdiri dari handout dan kuis atau soal latihan.
- 6) Mempersiapkan format observasi pembelajaran berupa keaktifan siswa dalam kelas.

b. Tindakan

- 1) Guru melakukan apersepsi yang berkaitan dengan materi pengolahan makanan kontinental.
- 2) Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai
- 3) Guru menjelaskan materi *hot* dan *cold appetizer*.
- 4) Guru membentuk 9 kelompok belajar, untuk diskusi kelompok.
- 5) Hasil diskusi dipresentasikan di depan kelas

c. Pengamatan dan Tes Hasil Belajar

- 1) Melakukan pengamatan terhadap keaktifan siswa dalam kelas dengan menggunakan lembar observasi yang telah disiapkan.
- 2) Mengukur tingkat pemahaman dan keaktifan siswa dengan tes hasil belajar

d. Refleksi

- 1) Melakukan evaluasi tindakan yang telah dilakukan meliputi keaktifan siswa dan tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan.
- 2) Melakukan pertemuan dengan guru pengampu untuk membahas hasil evaluasi tentang skenario pembelajaran dan lembar kerja siswa.
- 3) Memperbaiki pelaksanaan tindakan sesuai hasil evaluasi, untuk digunakan pada siklus berikutnya.

2. Siklus II

1. Perencanaan

- 1) Identifikasi masalah yang muncul pada siklus I yang belum teratasi berupa keaktifan dan tingkat pemahaman yang masih rendah.
- 2) Menentukan indikator pencapaian hasil belajar yaitu siswa memperhatikan penjelasan guru, belajar dan diskusi kelompok membahas materi pelajaran, kuis dan penilaian soal latihan, serta penghargaan kelompok.
- 3) Pengembangan program tindakan II yaitu dengan metode diskusi dan belajar kelompok.

2. Tindakan

Pelaksanaan program tindakan II yang mengacu pada identifikasi masalah yang muncul pada siklus I, sesuai dengan alternatif pemecahan masalah yang telah ditentukan, antara lain:

- 1) Menerapkan tindakan yang mengacu pada skenario pembelajaran
- 2) Guru memulai pelajaran dengan materi pengolahan makanan kontinental, tentang *hot* dan *cold appetizer*.
- 3) Guru membuat pola belajar yang menciptakan proses pembelajaran menjadi aktif dan merangsang siswa untuk bertanya dan mengemukakan pendapat.
- 4) Guru mendorong siswa untuk bekerja sama dengan siswa lain dalam bentuk diskusi kelompok.

- 5) Siswa mempresentasikan hasil diskusi dihadapan guru dan kelompok lain
- 6) Guru mendorong siswa menanggapi hasil presentasi.

3. Pengamatan

- 1) Melakukan observasi sesuai dengan format yang sudah dipersiapkan dengan mencatat semua hal yang terjadi selama pelaksanaan tindakan berlangsung.
- 2) Menilai hasil tindakan sesuai dengan format yang sudah dikembangkan

4. Refleksi

- 1) Melakukan evaluasi terhadap tindakan pada siklus II berdasarkan data yang terkumpul
- 2) Membahas hasil evaluasi tentang skenario pembelajaran pada siklus II
- 3) Evaluasi tindakan II

F. Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain:

1. Observasi (Pengamatan)

Lembar observasi digunakan untuk mengamati tingkat keaktifan siswa dalam proses pembelajaran. Dalam penelitian ini, peneliti akan mengamati dan melakukan tindakan terhadap pelaksanaan pembelajaran STAD. Peneliti akan memperoleh gambaran tentang aktivitas siswa dalam kegiatan belajar mengajar yang berupa memperhatikan penjelasan guru, bertanya kepada guru, mengemukakan pendapat dalam

belajar kelompok, menjawab pertanyaan, menanggapi pendapat teman kelompok, kerjasama dalam belajar kelompok dan presentasi kelompok.

2. Dokumentasi

Dokumentasi berisi tentang foto kegiatan siswa pada saat proses pembelajaran berlangsung, hasil tes belajar siswa selama pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dan daftar absensi siswa pada kelas X jasa boga.

3. Tes

Tes digunakan sebagai instrumen pengumpulan data untuk mengukur keberhasilan proses belajar mengajar. Tes merupakan sekumpulan pertanyaan atau soal yang digunakan untuk mengumpulkan data tentang kemampuan, pemahaman dan pengetahuan yang dimiliki individu atau kelompok. Instrumen tes berupa soal pilihan ganda yang diambil dari materi pengolahan makanan kontinental.

G. Instrumen Pengumpulan Data

Berdasarkan metode pengumpulan data, maka disusun instrumen pengumpulan data penelitian. Penyusunan instrumen penelitian diambil dari indikator, dan disusun dalam bentuk butir – butir soal latihan. Instrumen penelitian dibuat peneliti dengan berkonsultasi pada dosen pembimbing dan guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.

1. Instrumen penelitian

Instrumen penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Lembar Observasi

Lembar observasi digunakan sebagai alat untuk melakukan kegiatan pengamatan terhadap aktivitas siswa selama proses pembelajaran. Lembar observasi ini berguna untuk mengetahui apakah selama proses pembelajaran siswa aktif mengikuti kegiatan belajar mengajar.

Tabel.2 Kisi – kisi Aktivitas Siswa

Aspek	Indikator	Sub. Indikator	No . Item	Jumlah
Aktivitas siswa dalam kelompok	Penerimaan	Mengikuti proses pembelajaran yang berlangsung	1,2,3, 4,5	5
	Merespon	Berkontribusi dalam proses pembelajaran	6,7,8,9, 10	5
	Penghargaan	Memiliki sikap toleransi dalam kelompok	11,12,13, 14,15	5
	Organisasi	Melibatkan diri dalam proses pembelajaran	16,17,18, 19,20	5

Sumber : Oemar Hamalik : 2009

Rumus perhitungan tingkat keaktifan siswa yaitu :

$$R = \frac{n}{20} \times 100\%$$

R= Tingkat keaktifan siswa

n = Jumlah jawaban YA pada angket

Tabel.3 Kategori Keaktifan Siswa

Indeks Keaktifan Siswa (%)	Kategori
0-25	Kurang
26-50	Rendah
51-75	Sedang
76-100	Tinggi

b. Dokumentasi

Dokumentasi digunakan untuk memberikan gambaran dan bukti secara nyata keaktifan, dan kegiatan siswa pada saat proses pembelajaran.

Tabel.4 Dokumentasi Penelitian

No	Jenis Dokumentasi	Keterangan
1	Nilai akhir siklus	Untuk mengetahui nilai siswa setelah diterapkan pembelajaran STAD
2	Foto kegiatan siswa	Untuk mengetahui dan memperkuat data kegiatan siswa selama pelaksanaan proses pembelajaran.
3	Daftar absensi siswa	Untuk mengetahui jumlah dan nama siswa kelas X jasa boga

c. Tes

Instrumen tes digunakan untuk mengukur tingkat pemahaman siswa setelah dilakukan tindakan berupa penerapan model pembelajaran STAD pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga. Instrumen tes berupa soal latihan pilihan ganda dengan materi pengolahan makanan kontinental pada masing – masing siklus.

Tabel. 5 Kisi – kisi Soal Tes Pemahaman Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Standar Kompetensi	Kompetensi dasar	Indikator	No
Mengolah makanan kontinental	Mengolah <i>cold</i> dan <i>hot appetizer</i> atau salad	Siklus I	
		Menjelaskan pengertian appetizer	1-2
		Menjelaskan fungsi appetizer	3
		Menyebutkan jenis appetizer	4-7
		Menjelaskan bagian salad	8-10
		Menjelaskan jenis salad	11-13
		Menjelaskan fungsi bagian salad	14-20
		Siklus II	
		Menjelaskan pengertian cold dan hot appetizer	1-4
		Menjelaskan ciri ciri hot appetizer	5
		Menjelaskan bagian salad	6-9
		Menjelaskan jenis appetizer	10-13
		Menjelaskan fungsi salad	14-17
		Menjelaskan bahan dan karakteristik salad	18-20

2. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar observasi, dokumentasi, dan tes. Validitas untuk masing – masing instrumen menggunakan validitas isi, dimana instrumen memiliki kesesuaian isi dalam mengungkap atau mengukur variabel yang diamati. Menurut Saifuddin Azwar (2003 : 45), validitas isi merupakan validitas yang di estimasi lewat pengujian terhadap instrumen rasional atau lewat pengujian terhadap instrumen dengan rasional atau lewat *professional judgement*.

a. Validitas Instrumen

Uji validitas observasi dan tes dilakukan oleh ahli sesuai bidangnya, agar diperiksa dan di evaluasi secara sistematis. Para ahli yang dimaksud adalah ahli materi yang merupakan dosen dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga FT UNY dan guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental SMK N 4 Yogyakarta. Hasil dari validasi tersebut bahwa lembar observasi dan tes layak digunakan.

Validitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah validitas isi, yang merupakan derajat dimana sebuah tes mengukur cakupan substansi yang diukur. Untuk mengukur validitas isi dapat dilakukan pendapat dari ahli. Dalam hal ini para ahli mengamati secara cermat setiap item dan dapat dibantu dengan menggunakan kisi-kisi instrumen (Sugiyono, 2010 : 353).

Penelitian dilakukan dengan mengkonsultasikan kepada dosen pembimbing tentang instrumen yang telah disusun dan meminta pertimbangan dari para ahli (*judgement expert*) untuk diperiksa dan dievaluasi secara sistematis apakah butir-butir tersebut telah mewakili.

Hasil penelitian dapat dikatakan valid apabila terdapat kesamaan antara data yang terkumpul dengan yang sesungguhnya terjadi pada objek yang diteliti. Rumus yang digunakan adalah korelasi Biserial. Untuk menguji setiap butir soal, maka skor yang ada pada butir yang dikorelasikan dengan skor total. Skor butir

dipandang sebagai nilai X dan skor total dipandang sebagai nilai Y. Instrumen tersebut valid apabila r hitung lebih besar dari r tabel.

Berdasarkan analisis butir soal, soal pretest dan posttest pada siklus pertama yang terdiri dari 20 soal, terdapat 2 soal yang gugur, yaitu soal nomor 6 dan 19. Sehingga soal yang siap digunakan untuk penelitian adalah 18 soal. Pada soal pretest dan posttest siklus kedua yang terdiri 20 soal, terdapat 2 soal yang gugur yaitu pada soal nomor 10 dan 18, sehingga terdapat 18 soal yang siap digunakan dalam proses pengambilan data.

b. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas menunjuk sejauh mana instrumen dapat memberikan hasil relatif sama bila dilakukan pengukuran kembali terhadap subjek yang sama. Dengan uji reliabilitas instrumen maka dapat diketahui taraf keajegan suatu instrumen dalam mengukur apa yang hendak diukur.

Reliabilitas menunjukkan pada suatu pengertian bahwa instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data karena instrumen tersebut sudah baik. Pengujian reliabilitas instrumen menggunakan rumus *Alpha Cronbach*, skor berkisar antar 1 sampai dengan 4 berjarak interval (Sutrisno Hadi, 2001)

Rumus yang digunakan dalam uji reliabilitas adalah sebagai berikut:

$$r_{tt} = \frac{M}{(M-1) \left(1 - \frac{\sum x_i^2}{M \sum x_i^2} \right)}$$

Keterangan:

r_{tt} = Reliabilitas instrumen

V_x = Variansi butir soal

V_y = Variansi faktor

M = jumlah butir

Kriteria yang digunakan untuk mengetahui tinggi rendahnya nilai r dengan menggunakan pedoman menurut Suharsimi Arikunto (2006)

Tabel.6 Pedoman Interpretasi Nilai r

Besarnya Nilai r	Interpretasi
0.00-0.20	Sangat rendah
0.20-0.40	Rendah
0.40-0.60	Sedang
0.60-0.80	Cukup
0.80-1.00	Tinggi

Sumber : Suharsimi Arikunto : 2006

Hasil perhitungan reliabilitas pada soal pretest dan posttest siklus pertama menunjukkan koefisien sebesar 0.857 dan soal pretest dan posttest siklus 2 menunjukkan koefisien sebesar 0.848. Maka berdasarkan pedoman interpretasi nilai r pada tabel diatas, terlihat bahwa kedua instrumen memiliki tingkat reliabilitas yang tinggi dan siap digunakan untuk pengambilan data.

1. Tingkat kesukaran Butir Soal

Soal yang baik merupakan soal yang tidak terlalu mudah dan terlalu sulit. Soal yang mudah tidak merangsang siswa untuk memecahkan materi soal, sedangkan soal yang sulit dapat menyebabkan siswa menjadi putus asa karena diluar jangkauan

kemampuannya. Kriteria yang digunakan adalah makin kecil indeks yang diperoleh, makin sulit soal tersebut dan sebaliknya. Tingkat kesukaran soal pada penelitian ini dicari dengan rumus

$$P = \frac{B}{Js}$$

Keterangan :

P = Indeks kesukaran untuk tiap butir soal

B = Banyaknya siswa yang menjawab benar

Js = Jumlah seluruh peserta tes

(Suhasimi Arikunto : 2002)

Tabel.7 Kategori Tingkat Kesukaran Soal

Indeks Tingkat Kesukaran	Kategori soal
Antara 0.71-1.00	Mudah
Antara 0.30-0.70	Sedang
Antara 0.00-0.30	Sukar

Sumber : Suharsimi Arikunto: 2006

Hasil analisis pada soal pretest dan posttest siklus pertama menunjukkan rentang nilai indeks tingkat kesukaran 0.412 sampai dengan 0.735 dengan nilai rerata 0.581 dengan dominasi tingkat kesukaran butir soal adalah sedang. Pada soal pretest dan posttest siklus kedua menunjukkan rentang nilai indeks tingkat kesukaran 0.324 sampai dengan 0.765, nilai rerata 0.539 dengan dominasi tingkat kesukaran butir soal sedang.

Tabel. 8 Hasil Kategorisasi Soal Siklus I

Kategori Soal	Soal Nomor
Mudah	2,3
Sedang	1,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18
Sukar	-

Tabel. 9 Hasil Kategorisasi Soal Siklus II

Kategori Soal	Soal Nomor
Mudah	-
Sedang	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,
Sukar	-

2. Daya Beda Soal

Menganalisis daya pembeda bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kesanggupan sebuah soal dalam membedakan siswa yang tergolong pandai dengan siswa yang tergolong rendah prestasinya. Untuk menganalisis daya pembeda soal adalah dengan menggunakan rumus :

$$D = \frac{BA}{JA} - \frac{BB}{JB} = PA - PB$$

Keterangan:

D = jumlah peserta tes

JA = Jumlah peserta kelompok atas

JB = jumlah peserta kelompok bawah

BA = jumlah peserta kelompok atas yang menjawab benar

BB = jumlah peserta kelompok bawah yang menjawab benar

PA = proporsi peserta kelompok atas yang menjawab benar

PB = proporsi peserta kelompok bawah yang menjawab benar

Tabel.10 Kriteria Daya Beda Soal

Indeks Daya Beda Soal	Kategori Soal
-1,00-0.19	Tidak Baik
0.20-0.29	Perlu direvisi
0.30-0.39	Sedang
0.40-1.00	Baik

Sumber : Suharsimi Arikunto : 2006

Berdasarkan analisis daya beda soal, rerata nilai indeks daya beda soal pretest dan posttest siklus pertama adalah 0.721 dan pada soal pretest dan posttest siklus kedua rerata nilai indeks daya beda soal 0.696.

Maka dari itu, butir soal tersebut baik untuk membedakan siswa yang pandai dengan siswa yang kurang pandai berdasarkan tingkat kemampuannya.

H. Teknik Analisis Data

Langkah- langkah analisis data dalam penelitian ini menggunakan deskripsi kuantitatif yaitu menganalisis data uji validitas dan reliabilitas yang telah diperoleh dan disajikan berupa tabel, angka, dan grafik. Setelah itu memberikan penjelasan tentang data statisik penelitian yang telah diperoleh.

I. Kriteria Keberhasilan Tindakan

Keberhasilan tindakan kelas dapat diukur dari indikator minimal tingkat keaktifan dan pemahaman siswa. Indikator keberhasilan dalam penelitian ini adalah :

1. Meningkatnya pemahaman dan keaktifan siswa terhadap pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yang dilihat selama kegiatan belajar mengajar berlangsung. Peningkatan keaktifan dapat dilihat dari jumlah siswa yang aktif ataupun presentase setiap aspek yang diamati. Aspek tersebut antara lain : memperhatikan penjelasan guru, bertanya kepada guru, mengemukakan pendapat dalam kelompok, menjawab

pertanyaan, menanggapi pendapat oranglain, kerjasama dalam kelompok, dan presentase kerja kelompok.

2. Meningkatnya nilai rata – rata hasil belajar Pengolahan Makanan Kontinental yang dicapai siswa. Tingkat keberhasilan hasil belajar siswa berdasarkan perolehan nilai yang lebih tinggi dari rata- rata siklus sebelumnya.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Penelitian

Observasi awal kegiatan pembelajaran dilakukan pada saat peneliti melaksanakan kegiatan PPL pada bulan Juni- September 2012. Selama proses pelaksanaan, peneliti mengamati tingkat keaktifan siswa dan pemahaman materi pada siswa kelas X jasa boga SMKN 4 Yogyakarta. Proses observasi dilakukan pada pembelajaran teori mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

Observasi kedua dilakukan pada bulan Januari- Februari 2013. Observasi kedua dilaksanakan untuk menyepakati bahwa tindakan akan diberikan kepada salah satu kelas yang belum mencapai nilai KKM dengan baik, keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran masih belum maksimal dan interaksi antara guru dan siswa masih rendah maka disepakati bahwa penelitian tindakan kelas akan dilakukan pada kelas X jasa boga karena sebagian besar siswa belum mencapai nilai KKM dengan baik.

Setelah disepakati peneliti dan guru mata pelajaran pengolahan makanan kontinental kelas X jasa boga akan dilakukan tindakan untuk meningkatkan keaktifan dan pemahaman materi pembelajaran. Berikut adalah paparan jadwal penelitian yang akan dilakukan pada kelas X jasa boga :

Tabel.11 Jadwal Kegiatan Penelitian

No	Waktu Kegiatan	Keterangan
1	22 Januari 2013	Permohonan ijin observasi
2	29 Januari 2013	Permohonan ijin penelitian
3	14 Februari 2013	Observasi Masuk kelas
4	7 Maret 2013	Penelitian siklus 1
5	14 Maret 3013	Penelitian siklus II

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti baik pada saat pelaksanaan PPL dan setelah pelaksanaan PPL, hasil observasi pada siswa lebih banyak diam dan tidak aktif dalam mengikuti pembelajaran, salah satu penyebab rendahnya keaktifan siswa yaitu guru masih menggunakan metode konvensional sehingga siswa merasa bosan dan tidak tertarik dengan materi pembelajaran yang disampaikan.

Pada saat proses pembelajaran berlangsung guru lebih banyak menggunakan metode ceramah meskipun didukung dengan media powerpoint, namun perhatian dan keaktifan siswa belum optimal. Siswa hanya melihat penjelasan guru, mendengar dan mencatat materi yang disampaikan, sehingga siswa belum paham dengan materi yang diberikan.

Dari hasil observasi kelas diatas maka dapat disimpulkan keaktifan , interaksi siswa pada proses pembelajaran pengolahan makanan kontinental masih rendah. Pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan, juga belum optimal, sehingga nilai KKM siswa masih belum maksimal. Untuk meningkatkan pemahaman materi dan tingkat keaktifan siswa makan perlu dilakukan perbaikan proses dan metode pembelajaran, yaitu dengan menerapkan model pembelajaran kooperatif tipe *Student Teams*

Achievement Divisions (STAD) pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

Berdasarkan kesepakatan dengan guru, pelaksanaan penelitian dilakukan sesuai dengan jadwal pelajaran mengolah *cold* dan *hot appetizer* atau *salad* pada kelas X jasa boga . Secara rinci jadwal pelajaran pengolahan makanan kontinental pada kelas X jasa boga adalah sebagai berikut:

Tabel.12 Jadwal Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental

Hari, Tanggal	Pertemuan Ke-	Waktu
Kamis, 7 Maret 2013	I	11.15-15.45
Kamis , 14 Maret 2013	II	11.15-15.45

B. Deskripsi Prosedur Hasil Penelitian

Berdasarkan kesepakatan dengan guru, pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 7 maret sampai dengan 14 maret 2013. Penelitian ini dilakukan sebanyak 2 siklus. Adapaun pelaksanaan penelitian disajikan pada tabel berikut:

Tabel.13 Pelaksanaan Tindakan Kelas

Siklus	Pertemuan Ke	Hari, Tanggal	Kegiatan
I	1	Kamis	Penjelasan Materi, Belajar dan diskusi kelompok, Evaluasi, penghargaan kelompok
II	2	Kamis	Penjelasan Materi, Belajar dan diskusi kelompok, Evaluasi, penghargaan kelompok

1. Pelaksanaan Penelitian dan Observasi Siklus I

a. Perencanaan

Perencanaan yang telah dibuat dikonsultasikan dengan guru mata pelajaran. Berdasarkan hasil diskusi antara guru dan

peneliti, disepakati bahwa untuk siklus I materi yang akan dipelajari adalah tentang pengertian, fungsi dan klasifikasi appetizer. Hal – hal yang dilakukan pada tahap perencanaan ini antara lain sebagai berikut :

- 1) Membuat handout materi *cold* dan *hot appetizer* atau *salad* yang akan digunakan dalam penerapan pembelajaran kooperatif tipe STAD.
- 2) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran teori *cold* dan *hot appetizer* pada pertemuan pertama dan kedua.
- 3) Menyiapkan lembar observasi untuk mengukur tingkat keaktifan siswa dalam proses pembelajaran.
- 4) Membuat soal evaluasi untuk melihat rata – rata nilai kelompok dalam pembelajaran teori pengolahan makanan kontinental dengan penerapan pembelajaran kooperatif tipe STAD.
- 5) Memberikan pengarahan dan penjelasan kepada observer dalam mengamati siswa ketika proses pembelajaran.

b. Pelaksanaan

Sesuai dengan rencana yang telah dibuat, kegiatan pembelajaran kooperatif tipe STAD. Peneliti berpartisipasi menjadi partner yang membantu guru dalam memberikan materi pembelajaran. Peneliti dibantu oleh dua pengamat yang juga merupakan mahasiswa pendidikan teknik boga UNY. Selama kegiatan pembelajaran, peneliti membantu kelancaran

dalam penerapan metode pembelajaran, dan observer membantu peneliti dalam mengamati keaktifan siswa dengan menggunakan lembar observasi yang didampingi oleh guru.

Deskripsi pelaksanaan dan pengamatan pembelajaran teori pengolahan makanan kontinental tentang appetizer dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe STAD di kelas X jasa boga adalah sebagai berikut :

1) Persiapan pembelajaran

Siklus I dilakukan pada pertemuan pertama, dan dilaksanakan pada hari Kamis 7 Maret 2013. Guru memberikan penjelasan tentang kompetensi dasar materi *appetizer*. Guru mulai mengawali proses pembelajaran, dengan mengucapkan salam, dan doa, kemudian guru menjelaskan tentang adanya peneliti dan observer diproses pembelajaran. Sebelum menjelaskan tentang materi pembelajaran, guru dan peneliti membagi siswa menjadi 9 kelompok secara acak kemudian siswa duduk secara berkelompok. Karena proses pembelajaran dilakukan di ruang dapur maka pengelompokan siswa tidak terlalu sulit. Setelah siswa duduk berdekatan sesuai kelompok dan peneliti menjelaskan adanya soal latihan pretest. Soal kemudian dibagikan kepada siswa, dan harus dikerjakan secara individu, waktu pelaksanaan pretest 20 menit. Pada saat pelaksanaan pretest siswa agak kebingungan dalam

mengerjakan soal, karena belum mengetahui materi pembelajaran. Setelah soal pretest dikumpulkan, maka guru bersiap untuk penyampaian materi pembelajaran.

Tabel. 14 Nilai Rerata Pretest Kelompok Siklus I

Kelompok	Nilai kelompok	Peringkat
1	6.8	5
2	6.67	6
3	6.4	9
4	6.8	4
5	7.06	3
6	7.1	2
7	7.2	1
8	6.6	7
9	6.5	8

Sumber : Daftar Nilai Pretest Siklus 1

2) Penyajian Materi

Proses penyajian materi tentang *cold* dan *hot appetizer*, menggunakan laptop, LCD dan penyajian dengan menggunakan power point yang telah disiapkan oleh peneliti. Guru mulai menerangkan tentang meteri appetizer, jenis appetizer, fungsi , karakteristik dan klasifikasi appetizer. Disela –sela penjelasan materi guru mulai memancing respons para siswa dengan mengajukan pertanyaan yang berkaitan dengan materi.

Selama penyajian materi berlangsung pada siklus I para siswa masih tampak diam dan kurang merespon pertanyaan yang diajukan oleh guru. Meskipun penyajian

materi telah menggunakan media power point namun, siswa masih ada yang berbicara sendiri dan kurang memperhatikan penjelasan guru. Penyajian materi dilakukan selama 60 menit, dan setelah itu siswa diberikan bahan diskusi kelompok.

3) Belajar Kelompok

Sebelum kegiatan diskusi atau belajar kelompok, peneliti memberikan instruksi kepada seluruh siswa untuk duduk berhadapan sesuai dengan kelompoknya. Pada saat pengkondisian kelompok ini para siswa sulit untuk diatur dan kondisi kelas menjadi agak tidak kondusif.

Setelah siswa dinilai sudah tenang pada kelompoknya masing- masing, peneliti membagikan soal yang harus didiskusikan secara berkelompok. Setiap kelompok harus mencatat soal dan hasil diskusi yang nanti akan dipresentasikan di kelas. Setiap kelompok harus menunjuk masing – masing ketua kelompok agar dapat mengkondisikan dan mengatur jalannya diskusi kelompok dengan tertib. Pada diskusi kelompok siklus I dapat dilihat siswa belum memahami cara belajar kelompok dengan baik, masih ada kelompok yang berbicara sendiri dan mendiskusikan bukan tentang materi pelajaran yang diberikan.

Hasil observasi, kelompok 1,2,dan 5 masih belum bisa berdiskusi dengan baik, kelompok 3 dan 4, sudah dapat berdiskusi meskipun kadang masih berbicara tidak pada materi pelajaran. Sedangkan kelompok 6,7,8,dan 9 sudah dapat berdiskusi dengan baik meskipun tidak semua anggota kelompok dapat aktif mengemukakan pendapat.

4) Pengecekan Kegiatan Kelompok

Pengecekan kegiatan kelompok dilakukan peneliti untuk memastikan seluruh siswa aktif dalam berdiskusi kelompok. Peneliti dan observer berkeliling untuk mengamati tingkat keaktifan siswa dalam diskusi kelompok. Peneliti memastikan bahwa tiap kelompok dapat memahami materi yang telah disampaikan, dan diarahkan untuk mengajukan pertanyaan kepada peneliti berkaitan dengan materi *appetizer*.

5) Pemberian soal

Setelah seluruh siswa berdiskusi kelompok maka para siswa mempresentasikan hasil diskusinya masing – masing. Setelah para siswa mempresentasikan hasil diskusi masing- masing kelompok, siswa dikondisikan duduk seperti semula dan tidak berkelompok. Untuk selanjutnya siswa diberi soal posttest tentang materi yang telah disampaikan oleh guru dan mereka bahas dalam diskusi kelompok. Soal posttest dikerjakan selama 15 menit, dan

setelah itu dicocokkan bersama seluruh kelas. Setelah dicocokkan, siswa diharapkan menghitung masing masing nilai individu. Dan setelah didapatkan nilai individu maka para siswa menjumlah nilai individu perkelompok masing-masing. Sehingga diketahui kelompok mana yang paling tinggi nilai posttest per kelompok diskusi. Dari perolehan hasil posttest, didapatkan nilai kelompok tertinggi pada kelompok 5 pada penelitian siklus I.

6) Penilaian

Pada proses pembelajaran kelompok akan dilakukan penilaian dan penghargaan kelompok terbaik. Penghargaan kelompok terbaik ini ditujukan kepada kelompok yang memperoleh nilai posttest paling tinggi. Perolehan nilai posttest kelompok dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel.15 Nilai Rerata Posttest Kelompok Siklus I

Kelompok	Nilai kelompok	Peringkat
1	7.5	5
2	7.225	6
3	8.05	2
4	7.35	7
5	8.67	1
6	7.96	3
7	7.9	4
8	7.2	8
9	7.075	9

Sumber : Daftar Nilai Posttest Siklus I

7) Evaluasi

Kegiatan akhir pada proses pembelajaran kooperatif tipe STAD yaitu mengevaluasi proses pembelajaran yang telah disampaikan. Guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari pada pertemuan pertama, dan memberikan motivasi agar siswa lebih meningkatkan keaktifan dan kekompakan diskusi kelompok. Sebelum menutup pembelajaran guru mengingatkan bahwa materi untuk minggu depan adalah teori tentang *hot* dan *cold appetizer* serta jenisnya. Guru menutup pelajaran dengan doa dan salam.

c. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan oleh dua orang observer yaitu teman sejawat peneliti. Observer bertugas melakukan pengamatan selama proses pembelajaran dengan metode STAD. Observer memberikan nilai pengamatan pada lembar observasi yang telah disiapkan oleh peneliti. Dalam pembelajaran ini, siswa dibagi kedalam 9 kelompok, dan tiap observer mengamati masing – masing 4 dan 5 kelompok, hal ini bertujuan agar pada saat pengamatan observer dapat berfokus pada masing – masing anggota kelompok. Observasi dilakukan untuk mengamati dan menilai tingkat keaktifan siswa pada saat mengikuti pembelajaran dengan model pembelajaran kooperatif. Hasil seluruh anggota kemudian dihitung rata- rata dan menjadi hasil

akhir presentase kaektifan siswa dalam kelompok. Hasil rata-rata persentase siswa dalam kelompok dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel.16 Rata – rata Keaktifan Siswa Siklus I

Kelompok	Presentase	Kategori
1	65 %	Sedang
2	68.75 %	Sedang
3	71.25 %	Sedang
4	70 %	Sedang
5	71.25%	Sedang
6	71.25%	Sedang
7	65 %	Sedang
8	63.75 %	Sedang
9	67.5 %	Sedang

Sumber : Lembar Observasi Siklus I

Dari tabel diatas diketahui bahwa presentase rata- rata keaktifan siswa dalam kelompok masih masuk pada kategori sedang disemua kelompok. Pengamatan kekatifan pada kelompok 1,2,3,4 dilakukan pada observer pertama, dan 5,6,7,8,9 pada observer kedua. Pengamatan dilakukan dari awal hingga akhir proses pembelajaran. Penjabaran dari hasil rata – rata keaktifan siswa dapat dilihat sebagai berikut :

1. Kelompok 1 diketahui bahwa seluruh siswa termasuk pada kategori sedang sebanyak 4 siswa.
2. Kelompok 2 diketahui ada 1 siswa yang termasuk pada kategori keaktifan tinggi, dan 3 siswa termasuk dalam kategori sedang.

3. Kelompok 3 diketahui bahwa ada 2 siswa yang termasuk kategori keaktifan tinggi, dan 2 siswa pada kategori keaktifan sedang.
4. Kelompok 4 diketahui ada 1 siswa yang termasuk pada kategori tinggi, dan 3 siswa termasuk pada kategori sedang.
5. Kelompok 5 diketahui ada 1 siswa yang termasuk pada kategori keaktifan tinggi, dan 3 siswa termasuk pada kategori sedang.
6. Kelompok 6 diketahui yang termasuk pada kategori keaktifan tinggi ada 1 siswa, dan pada kategori sedang terdapat 3 siswa.
7. Kelompok 7 diketahui ada 1 siswa yang termasuk pada kategori keaktifan tinggi, dan 3 siswa pada kategori keaktifan sedang.
8. Kelompok 8 diketahui bahwa semua siswa pada kelompok ini termasuk pada kategori keaktifan sedang.
9. Kelompok 9 diketahui terdapat 1 siswa yang termasuk pada kategori keaktifan tinggi dan 3 siswa pada keaktifan sedang.

d. Refleksi

Berdasarkan refleksi yang dilakukan pada penelitian tahap I, antara guru mata pelajaran, peneliti, dan observer terhadap pembelajaran dengan model kooperatif tipe STAD sudah berjalan sesuai dengan prosedur yang telah direncanakan. Akan tetapi masih ada beberapa masalah yang muncul pada

penelitian siklus I yang harus diatasi, agar pada siklus II dapat segera diperbaiki. Permasalahan tersebut antara lain:

1. Siswa masih kurang aktif dalam kegiatan diskusi kelompok dan mencatat materi pembelajaran maupun hasil diskusi.

Keaktifan kelompok belum tampak terlihat pada penelitian siklus I, sebagian besar para siswa belum fokus untuk diberi tugas diskusi, dan sebagian kelompok kurang terlihat aktif dan hanya diam saat diberi pertanyaan oleh guru.

2. Kerjasama dalam kegiatan diskusi juga belum tampak dan terbangun dengan baik. Hal ini terlihat pada presentase keaktifan dalam kelompok semua kelompok masuk dalam kategori sedang. Siswa dalam satu kelompok masih takut untuk bertanya dan mengemukakan pendapat dalam diskusi.

3. Para siswa masih sulit untuk dikondisikan untuk membentuk kelompok diskusi. Sehingga perlu waktu agak lama untuk pengkondisian untuk diskusi kelompok pada siklus I.

Dari permasalahan – permasalahan yang muncul pada siklus I, peneliti bersama guru merencanakan langkah perbaikan untuk penelitian pada siklus II.

2. Pelaksanaan Penelitian dan Observasi Siklus II

a. Perencanaan

Berdasarkan hasil refleksi penerapan model pembelajaran pada siklus I, hasil yang diperoleh belum optimal. Siswa belum dapat aktif dalam mengikuti proses pembelajaran,

masih banyak siswa yang kurang fokus dalam memperhatikan materi yang disampaikan oleh guru. Keaktifan diskusi dalam kelompok juga belum tampak dengan baik, karena siswa belum masih takut untuk bertanya dan mengemukakan pendapat dalam diskusi kelompok.

Sesuai rancangan tindakan, penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD juga dilakukan pada siklus II dan ada beberapa tambahan sesuai dengan refleksi pada siklus I. Pelaksanaan penelitian siklus II diterapkan pada kompetensi teori jenis *cold* dan *hot appetizer* dan karakteristiknya. Beberapa persiapan yang dilakukan sebelum tindakan yaitu:

1. Menyiapkan lembar observasi siswa untuk mengukur tingkat keaktifan siswa dalam proses pembelajaran pada siklus II.
2. Menyiapkan soal posttest dan pretest untuk melihat nilai akhir siswa dan pemahaman siswa terhadap materi yang disampaikan.
3. Memberikan pengarahan dan penjelasan kepada observer dalam mengamati siswa selama proses pembelajaran berlangsung.

b. Pelaksanaan

Sesuai dengan hasil refleksi pada siklus I maka pada siklus II dilakukan perbaikan. Siklus II dilakukan untuk meningkatkan keaktifan siswa yang belum tampak terlihat pada siklus I.

Deskripsi pelaksanaan dan pengamatan pembelajaran siklus II dengan menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe STAD dikelas X jasa boga adalah sebagai berikut

1. Persiapan Pembelajaran

Siklus II dilakukan pada pertemuan kedua pada hari Kamis tanggal 14 Maret 2013. Pada siklus II guru sebagai penyaji materi membuka pembelajaran dikelas sesuai dengan RPP yang telah dibuat. Sebelum memulai pelajaran, guru membuka dengan salam dan doa, kemudian siswa dikondisikan untuk mengerjakan soal pretest. Soal pretest dikerjakan oleh siswa selama 20 menit. Dan setelah mengerjakan soal pretest siswa dikondisikan untuk duduk berkelompok sesuai kelompok masing-masing. Sebelum masuk pada materi pembelajaran, guru menjelaskan pelaksanaan pembelajaran kali ini kepada siswa agar lebih aktif dalam melakukan diskusi kelompok. Pada siklus II, para siswa diberi pengarahan agar lebih aktif pada saat diskusi dan diharapkan ada peningkatan keaktifan siswa setelah penerapan model pembelajaran tipe STAD.

Tabel.17 Nilai Rerata Pretest Kelompok Siklus II

Kelompok	Nilai kelompok	Peringkat
1	7.7	3
2	7.07	9
3	7.5	7
4	7.6	5
5	7.65	4
6	8.05	2
7	7.35	8
8	8.3	1
9	7.55	6

Sumber : Daftar Nilai Pretest Siklus II

2. Penyajian Materi

Pada siklus II guru menjelaskan materi tentang jenis *cold* dan *hot appetizer* serta mereview materi minggu lalu dan dilanjutkan dengan materi pada siklus I. Guru menjelaskan materi dengan menggunakan laptop, LCD, dan menyajikan materi dengan media *powerpoint*. Pada pertemuan kedua, guru disela- sela penjelasan materi mengajukan pertanyaan kepada siswa yang bertujuan untuk merangsang keaktifan siswa, dan pada siklus II para siswa terlihat lebih aktif, ini terlihat beberapa siswa dapat menjawab dan menanggapi pertanyaan yang diajukan oleh guru.

Selama proses pembelajaran berlangsung siswa terlihat tampak fokus, dan perhatian dengan materi yang disampaikan oleh guru. Para siswa juga sudah berani

untuk bertanya mengenai materi yang disampaikan oleh guru. Motivasi siswa terbangun setelah pada siklus I mereka mendapatkan penghargaan kelompok bagi kelompok yang paling unggul dalam proses pembelajaran. Pembelajaran pada siklus II dilaksanakan selama 40 menit, kemudian siswa dikondisikan untuk diskusi kelompok.

3. Belajar Kelompok

Pada proses pembelajaran siklus II para siswa sudah dapat tertib dalam membentuk kelompok, siswa dapat lebih cepat mengkondisikan untuk diskusi kelompok. Untuk pertemuan kedua para siswa diberikan materi diskusi yang mencakup materi pada minggu lalu dan materi pada hari itu juga.

Pada diskusi kelompok siklus II, para siswa dapat berdiskusi dengan lebih kondusif dan tertib. Dibanding dengan siklus I, pada siklus II para siswa lebih antusias dan aktif dalam berdiskusi, masing-masing ketua kelompok sudah dapat memimpin anggota kelompoknya dengan baik. Para siswa juga mulai berani untuk mengutarakan pendapat dan bertanya tentang materi yang mereka rasa belum paham. Keaktifan masing-masing kelompok diskusi mulai tampak dan lebih baik dari siklus I, para siswa sudah dapat menerima perbedaan pendapat dalam kelompok.

4. Pengecekan Kegiatan Kelompok

Pada siklus II ini peneliti dan observer juga harus lebih aktif dalam mengamati proses diskusi kelompok yang sedang berjalan. Peneliti harus melakukan motivasi dan pengecekan diskusi kelompok agar diskusi materi dapat berjalan dengan lancar. Pengecekan kegiatan kelompok bertujuan untuk mengawasi siswa dalam pelaksanaan belajar kelompok, dan dipantau dalam mempelajari materi pelajaran dengan benar. Saat peneliti berkeliling, para siswa dapat bertanya mengenai materi pelajaran yang belum dipahami. Peneliti juga mengamati tentang keaktifan siswa dimasing – masing kelompoknya, pada siklus II ini, sudah terdapat peningkatan keaktifan siswa dalam proses diskusi kelompok.

5. Pemberian Soal

Tahap selanjutnya ada pemberian soal posttest individu, ini diberikan agar dapat mengetahui sejauh mana para siswa dapat memahami materi yang telah disampaikan baik pada minggu lalu dan minggu selanjutnya. Seluruh siswa wajib mengerjakan soal secara individu, dan perolehan nilai individu akan dijumlahkan sesama anggota kelompok dan menjadi nilai rata-rata perkelompok. Soal individu terdapat 18 soal pilihan ganda, yang mencakup materi pada materi pembelajaran

pertemuan pertama dan juga pada pertemuan kedua. Soal pilihan ganda ini digunakan apakah ada peningkatan pengetahuan dan pemahaman materi setelah dilakukan model pembelajaran dengan model kooperatif tipe STAD pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

6. Penilaian

Penilaian atau penghargaan kelompok akan diberikan pada masing – masing kelompok dari perolehan nilai soal posttest individu yang telah dikerjakan. Nilai yang diperoleh kelompok akan menjadi patokan dalam memilih kelompok terbaik. Pada siklus II sudah terdapat peningkatan keaktifan baik dalam mengikuti proses pembelajaran maupun dalam diskusi kelompok.

Perolehan nilai rata – rata kelompok pada siklus II dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel. 18 Nilai Rerata Posttest Kelompok Siklus II

Kelompok	Rata – rata nilai kelompok	Peringkat
1	9.15	3
2	8.87	5
3	8.85	6
4	8.8	4
5	8.7	7
6	9.2	2
7	8.6	8
8	9.6	1
9	8.4	9

Sumber : Daftar Nilai Posttest Siklus II

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa kelompok 8 memperoleh nilai rata- rata tertinggi . Peringkat yang

diperoleh kelompok dilihat dari perolehan presentase keaktifan dan perolehan nilai kelompok. Pada siklus II terlihat adanya peningkatan nilai pada seluruh kelompok diskusi.

7. Evaluasi

Kegiatan akhir pada pada proses pembelajaran kooperatif STAD adalah mengevaluasi proses pembelajaran yang telah dilakukan. Para siswa diberikan motivasi dan penghargaan terhadap peningkatan keaktifan yang sudah mulai tampak dan tebentu pada proses pembelajaran siklus II. Pada evaluasi petemuan kedua ini para siswa juga diberikan motivasi untuk dapat dan juga lebih meningkat keaktifan, sehingga pemahaman siswa terhadap materi yang diberikan akan lebih baik.

c. Observasi

Kegiatan observasi pada siklus II masih dibantu dengan dua orang observer dari teman sejawat peneliti. Kedua observer melakukan pengamatan selama proses pembelajaran siklus II berlangsung. Observasi dilakukan menggunakan lembar observasi yang telah disiapkan oleh peneliti. Masing – masing peneliti lebih kondusif dalam mengamati porses pembelajaran maupun proses diskusi, karena keadaan kelas yang kondusif dan siswa sudah mulai mudah mengkondisikan kelas dengan baik. Berikut adalah nilai rata- rata keaktifan kelompok pada siklus II

Tabel.19 Rata- rata Keaktifan Kelompok Siklus II

Kelompok	Presentase	Kategori
1	87.5 %	Tinggi
2	90%	Tinggi
3	87.5 %	Tinggi
4	88.75 %	Tinggi
5	88.75 %	Tinggi
6	80 %	Tinggi
7	82.5 %	Tinggi
8	80 %	Tinggi
9	78.75	Tinggi

Sumber : Lembar Observasi Siklus II

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa terdapat peningkatan keaktifan siswa pada proses pembelajaran siklus II. Pada siklus II, presentase keaktifan siswa termasuk pada kategori tinggi. Penjabaran dari hasil rata- rata keaktifan siswa dapat dilihat sebagai berikut :

1. Kelompok 1 dapat diketahui bahwa semua anggota kelompok termasuk pada kategori keaktifan tinggi.
2. Kelompok 2 dapat diketahui kategori keaktifan tinggi diperoleh pada seluruh anggota kelompok.
3. Kelompok 3 diketahui bahwa terdapat 4 siswa yang termasuk dalam kategori keaktifan tinggi.
4. Kelompok 4 dapat diketahui semua anggota kelompok masuk pada kategori keaktifan tinggi.
5. Kelompok 5 dapat diketahui ada 4 siswa yang termasuk pada kategori keaktifan tinggi.

6. Kelompok 6 dapat diketahui terdapat 3 siswa yang termasuk kategori keaktifan tinggi dan 1 siswa pada kategori keaktifan sedang.
7. Kelompok 7 dapat diketahui seluruh anggota kelompok masuk pada kategori keaktifan tinggi.
8. Kelompok 8 dapat diketahui terdapat 1 siswa pada kategori keaktifan sedang dan 3 siswa masuk pada kategori keaktifan tinggi.
9. Kelompok 9 dapat diketahui terdapat 3 siswa masuk pada kategori keaktifan tinggi dan 1 siswa pada keaktifan sedang.

d. Refleksi

Pada pembelajaran kooperatif tipe STAD siklus II, rata – rata yang diperoleh kesembilan kelompok dari aspek keaktifan belajar siswa pada siklus I yaitu 60.41 % dan meningkat menjadi 84.86% pada siklus II. Namun demikian masih terdapat kendala pada pembelajaran siklus II, diantaranya para siswa masih mengeluhkan proses diskusi yang belum maksimal karena teman satu kelompok masih kurang aktif dan kurang memperhatikan materi dengan. Selain itu masih ada siswa yang belum dapat bekerja sama dengan teman satu kelompok.

Dari perolehan nilai rata- rata tiap kelompok pada siklus II mengalami peningkatan. Hal ini menunjukkan bahwa pemahaman

materi siswa dapat ditingkat dengan penerapan pembelajaran kooperatif tipe STAD.

C. Hasil Penelitian

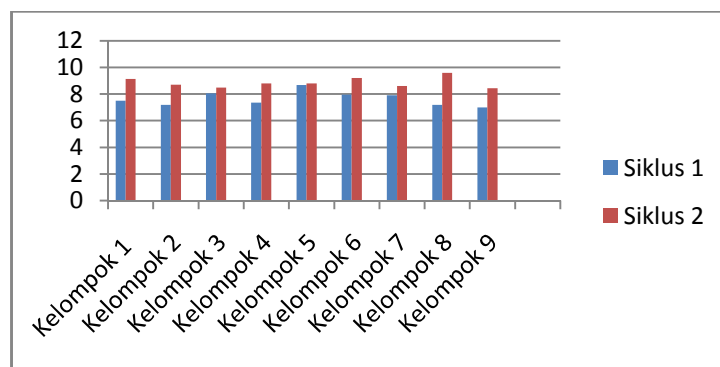
1. Hasil Penelitian Pencapaian Pemahaman Materi Pengolahan Makanan Kontinental

Pencapaian pemahaman materi pembelajaran pada proses penelitian penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD kelas X jasa boga SMKN 4 Yogyakarta telah dapat meningkatkan pemahaman materi pada siswa, rata-rata kelas pra tindakan hanya sebesar 6.67. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan nilai dari siklus pertama ke siklus kedua dengan penerapan model pembelajaran STAD. Tindakan ini dilakukan dalam 2 kali siklus penelitian, dan dapat meningkatkan pemahaman materi pembelajaran, peningkatan nilai diukur secara berkelompok.

Pada siklus I nilai rata – rata kelas sebesar 7.65 yang diperoleh dari nilai evaluasi hasil belajar siswa per kelompok. Untuk kelompok 1 memiliki rata – rata 7.5 dan kelompok 2 memiliki 7.225, kelompok 3 memperoleh 8.05, kelompok 4 memiliki 7.35, kelompok 5 memperoleh rata –rata nilai 8.67, sedangkan kelompok 6 yaitu 7.96, kelompok 7 adalah 7.9, kelompok 8 mempunyai 7.2 dan kelompok 9 memperoleh 7.075. Pada siklus I, nilai rata – rata yang diperoleh per kelompok siswa belum terlihat peningkatan yang maksimal, karena para siswa belum terbiasa dengan adanya pembelajaran dengan

metode diskusi dan belum terbentuknya motivasi siswa untuk mengikuti pembelajaran dengan baik.

Pada siklus II pelaksanaan pembelajaran sudah dapat menunjukkan perbaikan baik tingkat keaktifan siswa dan motivasi siswa dalam mengikuti proses pembelajaran dengan baik. Ini dapat ditunjukkan dengan adanya peningkatan nilai rata- rata perkelompok siswa maupun nilai rata – rata kelas. Pada siklus II ini nilai rata – rata kelas yaitu 8.92. Nilai rata – rata perkelompok juga mengalami peningkatan yaitu kelompok 1 memperoleh 9.15, kelompok 2 yaitu 8.875, kelompok 3 memperoleh 8.5, kelompok 4 memiliki 8.8, kelompok 5 yaitu 8.7, kelompok 6 memperoleh 9.2, kelompok 7 memiliki nilai 8.6, kelompok 8 memperoleh 9.6, dan kelompok 9 yaitu 8.45. Pada siklus II peningkatan pemahaman siswa terhadap materi sudah terlihat dengan baik, peningkatan nilai rata – rata perkelompok dapat dilihat pada grafik berikut ini :



Gambar.2 Grafik Pencapaian Peningkatan Pemahaman Materi Siswa per Siklus

Dari grafik diatas maka dapat dilihat adanya peningkatan nilai siswa dari siklus I ke siklus II. Kelompok yang mengalami peningkatan secara signifikan adalah kelompok 8.

Berdasarkan nilai yang diperoleh siswa secara individu yang dapat dilihat kategori nilai pada tabel dibawah ini :

Tabel. 20 Pencapaian Ketuntasan Nilai Siswa

No	Nilai	Kategori	Frekuensi	Presentase	Ket
1	<7.5	Cukup	-	-	Tidak tuntas
2	7.5-9.0	Baik	3	8.82	Tuntas
3	9.0-10.0	Sangat baik	31	91.18	Tuntas

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa terdapat peningkatan pemahaman siswa yang ditunjukkan nilai siswa yang mengalami peningkatan dari siklus I ke siklus II dengan penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD. Pra tindakan nilai rata-rata kelas yaitu 6.77 dan meningkat setelah dilakukan tindakan menjadi 8.92 hal ini menunjukkan bahwa dengan penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD dapat meningkatkan pemahaman siswa pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental.

2. Observasi Keaktifan Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Kelas X Jasa Boga di SMK N 4 Yogyakarta

a. Deskripsi Keaktifan siswa pada penelitian siklus I:

- 1) Kelompok 1 memiliki tingkat keaktifan sedang, dan dalam diskusi kelompok belum menunjukkan adanya kerjasama antar teman dalam membahas materi.

- 2) Kelompok 2 keaktifan kelompok sedang karena terdapat dua siswa yang belum antusias dalam berdiskusi dalam kelompok.
- 3) Kelompok 3 para siswa sudah tampak dapat bekerja sama dengan baik dalam proses pembelajaran.
- 4) Kelompok 4 sebagian besar siswa belum tampak adanya kerjasama yang baik dalam membahas materi pembelajaran, menurut observer pada kelompok 4 ini, para siswa cenderung berbicara sendiri dan membahas bukan pada materi pembelajaran.
- 5) Kelompok 5 sudah dapat mendiskusikan materi pembelajaran dengan baik, namun masih ada beberapa siswa yang berbicara sendiri bukan membahas materi pembelajaran.
- 6) Kelompok 6 keaktifan kelompok cukup baik, para siswa sudah dapat berpartisipasi membahas materi dalam kelompok.
- 7) Kelompok 7 sebagian anggota kelompok masih belum fokus membahas materi dengan baik, hasil diskusi kelompok juga tidak dicatat oleh semua anggota kelompok.
- 8) Kelompok 8 anggota kelompok juga belum tampak antusias dalam berdiskusi kelompok, masih ada siswa yang berbicara sendiri dan tidak membahas materi pelajaran.

- 9) Kelompok 9 proses diskusi belum cukup baik, namun sudah terdapat antusias dalam membahas materi pelajaran dan menganggapi pendapat sesama teman.

b. Deskripsi Keaktifan Siswa pada penelitian siklus II:

- 1) Kelompok 1 para siswa sudah dapat berdiskusi dengan baik, dan saling menanggapi penjelasan yang diberikan oleh guru.
- 2) Kelompok 2 antusias dalam berdiskusi kelompok, mereka juga mencatat hasil diskusi dengan baik.
- 3) Kelompok 3 sebagian siswa sudah dapat berpendapat dengan baik tentang materi pembelajaran, dan mempresentasikan hasil diskusi dengan baik.
- 4) Kelompok 4 tingkat keaktifannya sangat baik, para siswa sudah berani bertanya tentang materi yang belum mereka pahami, dan saling berpendapat dalam kelompok.
- 5) Kelompok 5 para siswa sudah dapat berpartisipasi dan mengeluarkan pendapat tentang materi pelajaran yang sedang dibahas.
- 6) Kelompok 6 siswa sangat berantusias dalam berdiskusi kelompok, semua anggota kelompok mencatat semua hasil diskusi dan mempresentasikan hasil diskusi dengan baik.
- 7) Kelompok 7 siswa dapat mengemukakan pendapat dengan baik, sesama dapat menghargai pendapat antar teman satu kelompok.

- 8) Kelompok 8 para siswa sudah mengalami peningkatan keaktifan, siswa berani bertanya kepada guru tentang materi yang belum dipahami, dan menanggapi pertanyaan yang diberikan oleh guru.
- 9) Kelompok 9 para siswa sudah tampak fokus dalam berdiskusi kelompok, dan dapat mengeluarkan pendapat tentang materi yang dibahas.

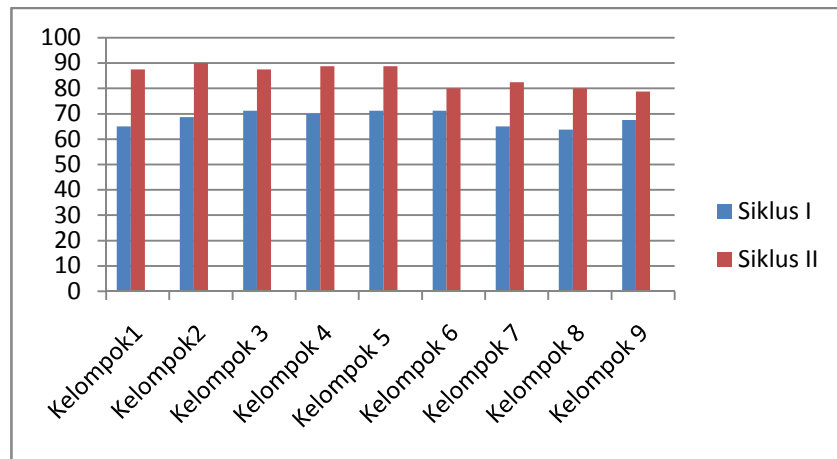
Pembelajaran teori *hot* dan *cold appetizer* dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe STAD di SMK N 4 Yogyakarta telah dilakukan sesuai tahap yang sudah direncanakan. Pengamatan proses pembelajaran ditentukan dari 20 aspek pada lembar observasi keaktifan siswa. Rata-rata kelas yang telah diperoleh dari lembar observasi siklus I adalah sebesar 60.41 % dan meningkat menjadi 84.86 % pada siklus II. Pada siklus I, pertemuan dengan pembelajaran kooperatif tipe STAD adalah penyajian materi pelajaran, sebelum penyajian materi disampaikan siswa diminta untuk mengerjakan soal pretest, dan setelah penyajian materi oleh guru. Penyampaian materi menggunakan media seperti laptop, LCD, dan power point agar materi yang disampaikan lebih menarik minat siswa untuk mengikuti proses pembelajaran.

Menurut hasil pengamatan peneliti dan observer para siswa masih belum termotivasi untuk memperhatikan penjelasan guru, dan pada proses diskusi para siswa masih bingung, sehingga antusiasme untuk mengeluarkan ide maupun pertanyaan belum dapat dilakukan

dengan baik. Selain itu kerjasama antar teman satu kelompok juga belum nampak, sehingga keaktifan siswa belum terbentuk dengan baik.

Pada pembelajaran siklus II menunjukkan adanya peningkatan keaktifan siswa baik pada proses pembelajaran maupun proses diskusi kelompok.. Peningkatan pada siklus II, ini ditunjukkan para siswa sudah dapat mengikuti proses pembelajaran dengan baik dan dapat mengeluarkan pendapat pada proses diskusi. Siswa sudah dapat bekerja sama dengan teman satu kelompok, dan mencatat hasil diskusi, serta mengutarakan pertanyaan apabila terdapat materi yang kurang paham.

Dari seluruh rangkaian pembelajaran dapat dikatakan keaktifan siswa dapat meningkat setelah penerapapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD pada mata pelajaran pengolahan makanan kontinental di materi *hot* dan *cold appetizer*. Dengan penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD dapat membantu meningkatkan motivasi siswa dalam mengikuti proses pembelajaran dikelas. Peningkatan keaktifan siswa pada proses diskusi kelompok dapat dilihat pada grafik berikut :



Gambar.3 Grafik Peningkatan Keaktifan Siswa per Siklus

Dari grafik diatas maka dapat dilihat bahwa kelompok 2 memperoleh presentase keaktifan yang paling tinggi dan peningkatan yang signifikan dari siklus I ke siklus II.

D. Keterbatasan Penelitian

Penelitian yang dilakukan pada kelas X jasa boga di SMK N 4 Yogyakarta masih terdapat keterbatasan antara lain :

1. Pengamatan yang dilakukan terhadap keaktifan siswa belum dapat optimal karena penelitian hanya dilakukan pada satu pokok materi pembelajaran dan dalam waktu 2 minggu sehingga peningkatan keaktifan siswa belum dapat terlihat secara maksimal.
2. Tindakan penelitian yang dilakukan hanya 2 siklus karena keterbatasan waktu dan padatnya jadwal pembelajaran sekolah Sehingga penelitian dilakukan hanya sebanyak 2 pertemuan.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman siswa terhadap materi Pengolahan Makanan Kontinental dan tingkat keaktifan siswa dalam proses pembelajaran pada kelas X jasa boga, SMK N 4 Yogyakarta menggunakan model pembelajaran kooperatif tipe STAD mengalami peningkatan. Berdasarkan hasil analisis data penelitian yang diperoleh maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD pada pencapaian pemahaman materi *cold* dan *hot appetizer* mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dapat meningkatkan pemahaman materi pada siswa. Pada siklus I pemahaman materi siswa memiliki rata – rata kelas 7.65 dan meningkat pada siklus II memperoleh rata – rata kelas yaitu 8.92 .
2. Penerapan model pembelajaran kooperatif *Student Team Achievement Divisons* (STAD) pada mata pelajaran pengolahan kontinental, tingkat keaktifan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran menunjukkan adanya peningkatan. Pada siklus I tingkat keaktifan siswa dalam kelompok sebesar 60.41 % dan meningkat pada siklus II yaitu sebesar 84.86 %.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian diatas, ada beberapa saran yang dapat disampaikan berikut ini :

1. Bagi guru :

Penerapan model pembelajaran kooperatif tipe STAD dalam proses pembelajaran dapat menjadi alternatif dalam usaha meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pembelajaran.

2. Bagi Siswa

Para siswa hendaknya dapat meningkatkan partisipasi dan motivasinya dalam mengikuti proses pembelajaran, sehingga keaktifan belajar dapat ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Suprijono. 2009. *Teori dan Aplikasi PAIKEM*. Jakarta: Pustaka Pelajar
- Anita Lie. 2002, *Cooperative Learning, Mempraktikan Cooperative Learning di Ruang Kelas*. Jakarta : Ptp. Grasindo
- Anas Sudijono. 2007. *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Grafindo
- Dalyono, M, 2007, *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Dwi Siswoyo. 2007. *Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: UNY Press
- E. Mulyasa. 2009. *Penelitian Tindakan Kelas*. Bandung : Rosda Karya
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan dan Teknik*. Yogyakarta : UNY Press
- Etin Solihatin dan Raharjo. 2007. *Cooperative Learning Analisis Model Pembelajaran*. Jakarta : Bumi Aksara
- Jogiyanto. 2009. *Sistem Teknologi Pendekatan Terintegrasi: Konsep Dasar, Teknologi, Aplikasi, Pengembangan, dan Pengelolaan*. Yogyakarta: Andi Offset
- Mc. Taggart, Robin. 1993. *Action Research A Short Modern History*. Deakin University
- Nana Sudjana. 2005. *Ilmu dan Aplikasi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.
- Oemar Hamalik. 2011. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara
- Rochman Natawijaya. 2005. *Dasar – dasar Konseling*. Jakarta: Perdana Mulya
- Sardiman.AM, 1986. *Interaksi dan Motivasi Belajar*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- Sardiman.AM. 2003. *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Malang: Universitas Negeri Malang
- Slavin, Robert. 2008. *Cooperative Learning, Teori dan Praktik*. Bandung: Nusa Media
- Sudijono.A. 1998. *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Raja Grafindo
- Sumiati dan Asra. 2008. *Metode Pembelajaran*. Bandung : Wacana Prima
- Sumadi, BA, MA, Ed. Si, Ph.D. 2002. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Grafindo

- Sumitro.2006. *Optimalisasi Proses Belajar Mengajar*.Jakarta : Bumi Aksara
- Sugiyono. 2006.*Metode Penelitian Pendidikan*.Bandung : Alfabeta
- Suharsimi.2009.*Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta : Bumi Aksara
- Uzer Usman. 2009. *Menjadi Guru Profesional*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- W.J.S. Poerwadarminto.2003. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka
- Wina Sanjaya. 2006. *Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan*.Jakarta : Kencana Prenada Media Group

LAMPIRAN

HIDANGAN PEMBUKA (APPETIZER)

A. Pengertian Appetizer

Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu 'hidangan pembuka'. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya Hors d'oeuvre (starter). Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Sumber lain memberikan pengertian sebagai berikut: Appetizer merupakan penghantar untuk menikmati hidangan utama, sebagai hidangan pembuka untuk menimbulkan selera makan karena itu porsi kecil dengan rasa asam, asin atau pedas. Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak (*tastefull*), ringan (*ligh*), menyegarkan (biasanya berasa agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (*biet size, finger food*), dan disajikan dengan penampilan menarik. Appetizer dapat berupa hidangan panas (canape, fritters, soup) atau dingin (salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail), dan adakalanya berasa pedas.

B. Macam Appetizer

1. Macam appetizer berdasarkan harga bahan yang digunakan adalah:

- *Sur Asiette Complate*, yaitu appetizer yang menggunakan kelebihan bahan atau bahan yang murah.
- *Hors D' Oeuvre Royale*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan dengan harga mahal serta dalam penyajian tanpa saus.
- *Hors D' Oeuvre Varies*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan paduan antara bahan dengan harga mahal dan murah.

2. Berdasarkan suhunya, *appetizer* digolongkan sebagai berikut:

- *Cold Appetizer* (Hidangan Pembuka Dingin)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang berfungsi merangsang nafsu makan bersifat tidak mengenyangkan, serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan *cold appetizer* dihidangkan pada temperature 10- 15 derajat C.

Makanan yang disajikan : aneka salad, *shrimp coktail* atau *coldslow*,

- Hot appetizer (hidangan pembuka panas)

Adalah hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang biasanya memiliki rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan dan tidak mengenyangkan. Hidangan *hot appetizer* dihidangkan pada temperature 50-60 derajat C.

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa appetizer mempunyai ciri khas:

- Mempunyai variasi yang banyak sekali. Salah satunya soup, dengan bahan rumput laut, tulang ikan hiu, jamur, sampai *sea food*.
- Memiliki warna yang khas yaitu sedikit menyala contohnya kuning atau merah terang
- Cita rasa yang ditampilkan unik, hangat, lembut, dan tetap menyegarkan
- Aroma wangi menyeruak menusuk hidung
- Dapat dihidangkan diawal
- Disajikan dalam porsi kecil, oleh karena itu sering disebut *finger food*.
- Menggunakan bumbu yang khas yaitu bumbu-bumbu yang merangsang pengeluaran asam lambung sehingga menambah rasa lapar.

C. Macam - macam Appetizer

1. Salad

Salad berasal dari bahasa latin yaitu Herba Salata. Herba berarti sayuran sedangkan salata artinya digarami. Jadi Herba Salata yaitu sayuran yang diberi garam. Pada mulanya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayuran hijau yang segar. Akan tetapi dalam perkembangannya komposisi salad mengalami perkembangan. Pada akhirnya salad menjadi hidangan pembuka yang merupakan campuran dari sayuran hijau, buah, daging, unggas, dan ikan yang disajikan bersama saus *dressing*.

2. Komposisi Salad

a. Underliner

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan dasar yang digunakan adalah dari sayuran hijau, ini bertujuan agar salad tampak lebih segar. Bahan yang digunakan biasanya adalah *lettuce* atau daun selada, namun adapula yang menggunakan *red cabbage*, dan sawi putih.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata underliner :

- Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi *symbol* atau logo perusahaan pada piring saji.
- Posisi underliner tidak boleh banyak menjorok keluar piring ataupun terlalu tertutup oleh *body salad*.

b. Body

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari bahan yang digunakan untuk bagian utama salad. misalnya *cucumber salad*, *pineapple salad*.

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam mengatur bagian *body* salad:

- *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- *Body* yang dicampur dengan saus mayonnaise tidak boleh meleleh, artinya tekstur campuran harus tetap rapi.

c. Dressing

Adalah cairan atau saus yang memiliki rasa asam dan tajam. Salad *dressing* harus memiliki rasa yang lebih kuat dari bahan utama.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memberikan dressing pada salad:

- Dressing tidak boleh merendam *body* salad
- Dressing yang akan digunakan pada sayuran, sebaiknya dituang atau dicampur pada saat salad akan disajikan, agar penampilan salad lebih menarik. Jenis- jenis dressing pada salad antara lain : Mayonaise, French Dressing, Thousand Island, Italian Dressing.

d. Garnish

Garnish memiliki arti hiasan. Hiasan ini dapat diambil dari bagian *body* salad, akan tetapi dapat juga menggunakan bahan lain. Prinsip garnis dalam salad adalah bahan yang digunakan hendaknya dapat dimakan dan memiliki rasa yang sesuai dengan *body* salad.

Kualitas Salad

Syarat salad yang baik dapat dilihat dari beberapa segi antara lain :

1. Susunan bahan

Salad yang terbuat dari bahan yang segar hendaknya dibuat dari bahan yang segar pula, ini agar tampilan salad menjadi lebih menarik.

2. Keadaan campuran bahan atau konsistensi

Bahan utama yang dicampur dengan dressing harus memiliki campuran yang tepat tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3. Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa yang seimbang antara *body* dan dressing.

4, Penampilan atau *appearance*

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, akan tetapi pada alat saji yang sesuai dengan salad yang disajikan.

Jenis – jenis Salad

- Simple Salad : Merupakan jenis salad yang terbuat dari satu atau dua bahan makanan. Ex: *beet root salad, cucumber salad, potato and beef salad.*
- Compound Salad atau complex salad : Adalah kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang digunakan. contohnya: Huzaren salad, dan Rusiann salad
- American Salad : Adalah mirip dengan compound salad namun hanya terdiri dari buah saja. Contohnya *fruit salad* dan *Orange salad.*

Fungsi Salad:

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan

- a. Hidangan pembuka dengan porsi antara 40-50 gr
- b. *Side dish* dengan porsi antara 50 -60 gr
- c. *Main dish* dengan porsi antara 80 – 125 gr

2. Canape

Adalah hidangan pembuka yang berasal dari bahan makanan hewani, nabati, kacang, dan buah yang diletakan pada potongan roti atau biskuit sebagai bahan dasar canapé.

Komposisi Canape

- a. Bahan dasar

Adalah potongan roti yang dipanggang atau biskuit yang berbentuk kecil, bulat, persegi atau segitiga.

- b. *Spread* atau olesan

Adalah bahan pengoles yang dioleskan pada potonga roti atau biskuit yang berguna sebagai perekat. Bahan yang digunakan untuk spread harus lunak mudah dioleskan dan tidak berair. Bahan yang digunakan untuk spread pada umumnya adalah mentega, *butter*, mayonnaise, dan keju.

- c. Topping

Topping adalah bahan makan yang diletakan diatas roti atau biskuit yang telah diolesi. Topping canapé ada beberap jenis antara lain dapat menggunakan telur rebus, ikan, daging ayam atau sapi,, sayuran dan buah. Topping yang digunakan dapat hanya satu jenis atau lebih, biasanya penggunaan topping pada canapé akan menentukan nama dari jenis canapé tersebut.

d. Garnish

Garnish atau hiasan dalam canapé berfungsi ganda yaitu dapat menambah penampilan agar lebih menari dan juga menambah nilai gizi pada canapé. Syarat garnish pada canapé adalah, sederhana, dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan isi.

3. Pate

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi dan ikan yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dibungkus dengan adonan pie, kemudian dicetak dan dipanggang. Setelah itu didinginkan dan diberi lapisan aspic jelly.

Komposisi pate:

1. Bahan Utama

Merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan pate, contohnya daging ayam, sapi, ikan, dan hati dan biasanya ditambahkan beberapa sayuran seperti wortel dan buncis.

2. Bahan pembungkus

Bahan ini berfungsi sebagai pembungkus bahan utama, bahan pembungkus yang biasa digunakan adalah adonan pie. dan diberi aspic jelly agar tampilan pate lebih menarik.

Syarat pembuatan pate adalah

- a. Bahan pokok harus dicincang
- b. Teksturnya harus halus dan padat
- c. Dibungkus dengan adonan pie
- d. Diolah dengan teknik panggang
- e. Diselesaikan dengan diberi lapisan aspic jelly

4. Gallantine

Gallantine adalah hidangan yang terbuat dari daging sapi, ayam ikan yang dicincang dan ditambahi bumbu dan sayuran, sebagai variasi warna

Gallantine pada umumnya dibentuk silinder dan dikukus dengan cairan *stock* sebagai penambah rasa. Gallantine biasanya disajikan dengan saus yang sesuai dengan bahan utama pada gallantine tersebut.

Fungsi galantine

- Sebagai *appetizer* : 75-100gr
- Sebagai *maincourse* : 200- 250 gr

Komposisi galantine:

1. Bahan pokok

Yaitu bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan galantine seperti daging ayam , sapi atau ikan.

2. Isi

Bahan – bahan campuran dari daging, bumbu dan juga berbagai jenis sayuran seperti wortel dan jamur cincang.

3. Cairan

White stock atau *brown stick* yang berfungsi untuk mengolah galantine dan *brown sauce* untuk penyajian galantine pada saat dihidangkan.

Syarat galantine

1. Berbentuk silinder

2. Diisi dengan bahan hewani dan juga sayuran

3. Diolah dengan dikukus menggunakan stock

4. Disajikan dengan *brown sauce*

5. Croquette

Adalah hidangan pembuka panas yang berbentuk kecil dan bahan pembuatannya terdiri dari roux, dan campuran daging ayam atau sapi , sayuran, dan dilapisi dengan tepung panir kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak, lalu disajikan hangat.

Komposisi Croquette

1. Bahan utama: Roux dan daging ayam atau sapi

2. Bahan tambahan : bumbu dan sayuran

3. Bahan pelapis: Telur, tepung terigu dan tepung panir

Syarat pembuatan croquette

- Pembuatan roux jangan terlalu lembek yang menyebabkan sukar dibentuk.
- Dipanir dengan tepung terigu, kocokan telur dan tepung terigu, goreng dengan minyak banyak.

6. Quiche Lorraine

Merupakan hidangan pembuka panas yang terdiri dari adonan pie yang diisi dengan daging cincang, dan diberi toping keju.

Komposisi

- Bahan utama : adonan pie, daging dan keju
- Bahan tambahan : *onion*, lada dan garam
- Bahan penutup: Terigu, susu, *cream* dan kuning telur.

Syarat pembuatan :

- Dalam pembuatan adonan pie, jangan memanggang terlalu kering karena akan mudah pecah.
- Warna *golden brown* dan disajikan dalam keadaan hangat

Teknik penyimpanan Appetizer

1. Cold appetizer

Cold appetizer bersifat mudah rusak, untuk itu perlu perhatian dalam penyimpanan , suhu lemari pending harus tetap stabil agar bahan tidak mudah rusak.

Penggunaan alat harus diperhatikan jangan menggunakan alat dari aluminium karena akan menyebabkan perubahan warna pada salad.

Untuk sayuran hijau simpan dalam keadaan bersih dan simpan dalam kantong plastik

2. Hot appetizer

Sifat *hot appetizer* adalah panas dan harus dipertahankan pada saat penyajian dalam keadaan hangat.

Makanan yang tidak segera diolah atau disajikan dapat disimpan pada tempat dengan temperatur yang sesuai dan tertutup agar mencegah kontaminasi oleh bahan lain.

APPETIZER

Apa itu appetizer??

- Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu 'hidangan pembuka'. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya Hors d'oeuvre (starter). Appetizer merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (main course) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan.

- Appetizer hendaknya memiliki rasa yang :
- enak (*tastefull*),
- ringan (*ligth*),
- menyegarkan (biasanya berasa agak asam untuk merangsang selera makan),
- berukuran kecil (*biet size, finger food*),
- disajikan dengan penampilan menarik.

Macam Appetizer

- *Sur Asiette Complote*, yaitu appetizer yang menggunakan kelebihan bahan atau bahan yang murah.
- *Hors D' Oeuvre Royale*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan dengan harga mahal serta dalam penyajian tanpa saus.
- *Hors D' Oeuvre Varies*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan paduan antara bahan dengan harga mahal dan murah.

Berdasarkan suhunya,

- Cold Appetizer (Hidangan Pembuka Dingin)
- Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang berfungsi merangsang nafsu makan bersifat tidak mengenyangkan, serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan cold appetizer dihidangkan pada temperature 10- 15 derajat C.



Contohnya

Shrimp cocktail



Fruit Salad



Vegetable salad

Hot appetizer (hidangan pembuka panas)

- Adalah hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang biasanya memiliki rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan dan tidak mengenyangkan.
- Hidangan hot appetizer dihidangkan pada temperature 50-60 derajat C.



Contohnya

Kroket



Schotel



Bitterballen

Ciri dan fungsi

- Mempunyai variasi yang banyak sekali. Salah satunya dengan bahan rumput laut, tulang ikan hiu, jamur, sampai sea food.
- Memiliki warna yang khas yaitu sedikit menyala contohnya kuning atau merah terang
- Cita rasa yang ditampilkan unik, hangat, lembut, dan tetap menyegarkan

- Dapat dihidangkan diawal
- Disajikan dalam porsi kecil, oleh karena itu sering disebut finger food.
- Menggunakan bumbu yang khas yaitu bumbu-bumbu yang merangsang pengeluaran asam lambung sehingga menambah rasa lapar.

- COBA DISKUSI DENGAN KELOMPOK KALIAN MASING MASING, SEBUTKAN MACAM – MACAM HIDANGAN APPETIZER DAN KARAKTERISTIK BAHANNYA?

JENIS JENIS APPETIZER

Apa itu cold appetizer???

Cold Appetizer (Hidangan Pembuka Dingin)

- Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang berfungsi merangsang nafsu makan bersifat tidak mengenyangkan, serta dihidangkan dalam keadaan dingin.
- Hidangan cold appetizer dihidangkan pada temperature 10- 15 derajat C.

Apa itu hot appetizer??

Hot appetizer (hidangan pembuka panas)

- Adalah hidangan pembuka dalam bentuk kecil yang biasanya memiliki rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan dan tidak mengenyangkan.
- Hidangan hot appetizer dihidangkan pada temperature 50-60 derajat C.

**Sebutkan jenis jenis appetizer
yang kamu ketahui??**

Salad

- Salad berasal dari bahasa latin yaitu Herba Salata. Herba berarti sayuran sedangkan salata artinya digarami.
- Jadi Herba Salata yaitu sayuran yang diberi garam. Pada mulanya salad diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayuran hijau yang segar

Komposisi Salad

- **Underliner**
- Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan dasar yang digunakan adalah dari sayuran hijau, ini bertujuan agar salad tampak lebih segar.
- Bahan yang digunakan biasanya adalah lettuce atau daun selada, namun adapula yang menggunakan red cabbage, dan sawi putih.

- **Body**
- Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad biasanya diambil dari bahan yang digunakan untuk bagian utama salad. misalnya cucumber salad, pineapple salad.

Dressing

- Adalah cairan atau saus yang memiliki rasa asam dan tajam. Salad dressing harus memiliki rasa yang lebih kuat dari bahan utama.
- Dressing yang akan digunakan pada sayuran, sebaiknya dituang atau dicampur pada saat salad akan disajikan, agar penampila salad lebih menarik. Jenis- jenis dressing pada salad antara lain :



Contoh dressing

Mayonaise



French Dressing



Thousand Island

Jenis – jenis Salad

- Simple Salad : Merupakan jenis salad yang terbuat dari satu atau dua bahan makanan.
Ex: beet root salad, cucumber salad, potato and beef salad.



Cucumber salad

- Compound Salad atau complex salad : Adalah kreasi dari body yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang digunakan.
contohnya: Huzaren salad, dan Rusiann salad



Huzaren salad

- American Salad : Adalah mirip dengan compound salad namun hanya terdiri dari buah saja. Contohnya fruit salad dan Orange salad.



Fruit salad

FUNGSI SALAD:

- Salad dapat berfungsi sebagai hidangan
- a. Hidangan pembuka dengan porsi antara 40-50 gr
- b. Side dish dengan porsi antara 50 -60 gr
- c. Main dish dengan porsi antara 80 – 125 gr

Canape

- Adalah hidangan pembuka yang berasal dari bahan makanan hewani, nabati, kacang, dan buah yang diletakan pada potongan roti atau biscuit sebagai bahan dasar canapé.

Komposisi Canape

- **Bahan dasar**
- **Spread atau olesan**
- **Topping**
- **Garnish**

Canape



Pate

- Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi dan ikan yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dibungkus dengan adonan pie, kemudian dicetak dan dipanggang. Setelah itu didinginkan dan diberi lapisan aspic jelly.



Pate

Gallantine

- Gallantine adalah hidangan yang terbuat dari daging sapi, ayam ikan yang dicincang dan ditambahi bumbu dan sayuran, sebagai variasi warna
- Gallantine pada umumnya dibentuk silinder dan dikukus dengan cairan stock sebagai penambah rasa. Gallantine biasanya disajikan dengan saus yang sesuai dengan bahan utama pada galantine tersebut.

Gallantine



Croquette

- Adalah hidangan pembuka panas yang berbentuk kecil dan bahan pembuatanya terdiri dari roux, dan campuran daging ayam atau sapi , sayuran, dan dilapisi dengan tepung panir kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak, lalu disajikan hangat



Croquette

Teknik penyimpanan Appetizer

- Cold appetizer
- Cold appetizer bersifat mudah rusak, untuk itu perlu perhatian dalam penyimpanan , suhu lemari pending harus tetap stabil agar bahan tidak mudah rusak.
- Penggunaan alat harus diperhatikan jangan menggunakan alat dari aluminium karena akan menyebabkan perubahan warna pada salad.
- Untuk sayuran hijau simpan dalam keadaan bersih dan simpan dalam kantong plastic

- Hot appetizer
- Sifat hot appetizer adalah panas dan harus dipertahankan pada saat penyajian dalam keadaan hangat.
- Makanan yang tidak segera diolah atau disajikan dapat disimpan pada tempat dengan temperature yang sesuai dan tertutup agar mencegah kontaminasi oleh bahan lain.
-

SOAL POST TEST / PRE TEST SIKLUS I

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Standar Kompetensi : Mengolah Cold dan Hot Appetizer
Kelas : X Jasa Boga

Pilihlah salah satu jawaban paling benar dan berilah tanda silang (X) pada lembar jawaban yang telah disediakan!

- 1. Dalam bahasa perancis hidangan pembuka disebut,
 - a. *Sur Asiette Complate*
 - b. *Hors D' Oeuvre*
 - c. *Herba Salata*
 - d. *Hor's D Royale*
 - e. *Hor's D Varies*
- 2. Hidangan yang biasanya memilki porsi kecil dan mempunyai rasa asam , asin dan cenderung tajam dikenal sebagai,
 - a. *Maincourse*
 - b. *Soup*
 - c. *Entrée*
 - d. *Appetizer*
 - e. *Dessert*
- 3. Ciri- ciri hidangan *appetizer* antara lain,
 - a. Memilki porsi yang kecil
 - b. Mempunyai rasa yang cenderung tajam
 - c. Memilki rasa yang menyegarkan dan pembangkit selera
 - d. Disajikan dengan penampilan yang menarik
 - e. Semua benar
- 4. Hidangan *appetizer* yang berfungsi merangsang nafsu makan , dan dihidangkan dalam keadaan dingin, adalah
 - a. *Hot appetizer*
 - b. *Cold Dessert*
 - c. *Entrée*
 - d. *Finger food*
 - e. *Cold appetizer*
- 5. Hidangan *cold appetizer* biasanya dihidangkan pada temperatur, yaitu
 - a. 5-10 °C
 - b. 10-15 °C
 - c. 35- 40 °C
 - d. 40-50 °C
 - e. 50-60 °C
- 6. Berikut ini adalah hidangan yang termasuk cold appetizer, antara lain

1. <i>Fruit Salad</i>	3. <i>Winsor Salad</i>	5. <i>Quiche Lorraine</i>
2. <i>Pate</i>	4. <i>Vegetables salad</i>	6. <i>Aspic Jelly</i>

- a. 1,3,4
 - b. 2,4,6
 - c. 1,4,5
 - d. 2,5,6
 - e. 1,3,4
- 7. Dibawah ini adalah salah satu fungsi hidangan pembuka, yaitu
 - a. Menyegarkan
 - b. Mengenyangkan
 - c. Sebagai hidangan penyela
 - d. Merangsang nafsu makan
 - e. Sebagai hidangan pencuci mulut
- 8. Hidangan pembuka yang kita kenal , terdiri dari dua jenis yaitu.
 - a. *Fresh appetizer* dan *warm appetizer*
 - b. *Cold dessert* dan *hot dessert*
 - c. *Cold appetizer* dan *hot appetizer*
 - d. *Small appetizer* dan *large appetizer*
 - e. *Fresh appetizer* dan *hot appetizer*
- 9. Hidangan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging , unggas dan ikan, yang dihidangkan dengan *dressing*, disebut
 - a. *Resolles*
 - b. *Aspic jelly*
 - c. *Pate*
 - d. *Salad*
 - e. *Quiche lorraine*
- 10. *D' base of salad* merupakan komposisi dari salad yang berfungsi untuk
 - a. Dasar salad yang digunakan untuk membuat salad tampak lebih segar
 - b. Dasar pemberian nama dari salad
 - c. *Garnish*
 - d. *Dressing*
 - e. Semua benar

11. Berikut ini adalah bahan yang sering digunakan sebagai *underliner* salad, yaitu
- a. Selada
 - b. Lettuce
 - c. *Red Cabbage*
 - d. Sawi putih
 - e. Semua benar
12. Bagian dari *salad* yang biasanya diambil untuk nama sebuah hidangan yaitu bagian
- a. *Underliner*
 - b. *Body*
 - c. *Dressing*
 - d. *Garnish*
 - e. *Toping*
13. Bagian dari salad sebagai cairan yang menentukan rasa dari *salad* disebut
- a. Kuah
 - b. *Garnish*
 - c. *Underliner*
 - d. *Dressing*
 - e. *Toping*
14. Hidangan *salad* sering disajikan dengan alat saji yaitu
- a. *Dinner plate*
 - b. *Dessert plate*
 - c. *Salad bowl*
 - d. *Compote bowl*
 - e. *Hot plate*
15. Menu *appetizer* biasanya disajikan dengan porsi yaitu
- a. 20-15 gr
 - b. 40 -50 gr
 - c. 60-70 gr
 - d. 80 – 100 gr
 - e. 85- 115 gr
16. Berikut ini adalah jenis dari *dressing* yang sering digunakan untuk hidangan salad yaitu

1. Mayonaisse	3. Thousand Island	5. Tabasco
2. Stock	4. Brown sauce	6. French dressing

- a. 1,3,5
 - b. 2,4,6
 - c. 1,3,6
 - d. 2,3,6
 - e. 1,4,5
17. Berikut ini adalah jenis salad menurut penggunaan bahan antara lain
- a. *Simple salad* dan *fruit salad*
 - b. *Cream salad* dan *dressing salad*
 - c. *Fruit salad* dan *vegetables salad*
 - d. *Beef salad* dan *chicken salad*
 - e. *Simple salad* dan *compound salad*
18. Salad yang menggunakan jenis buah saja disebut
- a. *Simple salad*
 - b. *Compound salad*
 - c. *Small salad*
 - d. *American salad*
 - e. *Complex salad*
19. Jenis salad yang terdiri dari dua atau lebih bahan yang digunakan yaitu
- a. *Vegetables salad*
 - b. *American salad*
 - c. *Russian salad*
 - d. *Big salad*
 - e. *Compound salad*
20. Berikut ini adalah jenis salad yang termasuk compound salad yaitu
- a. *Beef salad*
 - b. *Fruit salad*
 - c. *Cucumber salad*
 - d. *Huzaren salad*
 - e. *Tropical fruit salad*

SOAL LATIHAN POST TEST / PRE TEST SIKLUS II

Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Kontinental
Standar Kompetensi : Mengolah Cold dan Hot Appetizer
Kelas : X Jasa Boga

Pilihlah salah satu jawaban paling benar dan berilah tanda silang (X) pada lembar jawaban yang telah disediakan!

- 1. Hidangan yang disajikan dengan porsi kecil atau *bitsize* disebut
 - a. *Appetizer*
 - b. *Dessert*
 - c. *Entrée*
 - d. *Maincourse*
 - e. *Accompainment*
- 2. Appetizer cenderung memiliki rasa asam, asin dan tajam, ini karena fungsi appetizer yaitu
 - a. Menyegarkan
 - b. Mengenyangkan
 - c. Pencuci mulut
 - d. Merangsang nafsu makan
 - e. Sebagai hidangan pendamping
- 3. Hidangan yang termasuk cold appetizer antara lain,

1. <i>Coleslow</i>	3. <i>Winsor salad</i>	5. <i>Pie</i>
2. <i>Aspic jelly</i>	4. <i>Pate</i>	6. <i>Vegetables salad</i>

- a. 1,3,5
 - b. 2,4,5
 - c. 1,2,3
 - d. 2,4,6
 - e. 1,3,6
- 4. Hidangan pembuka ada 2 jenis yaitu
 - a. *Cold appetizer* dan *warm appetizer*
 - b. *Small appetizer* dan *big appetizer*
 - c. *Fresh appetizer* dan *hot appetizer*
 - d. *Cold appetizer* dan *hot dessert*
 - e. *Cold appetizer* dan *hot appetizer*
- 5. Hidangan hot appetizer biasanya disajikan pada temperature, yaitu
 - a. 20-30 °C
 - b. 30-40 °C
 - c. 40-50 °C
 - d. 50-60 °C
 - e. 70-80 °C
- 6. Berikut ini adalah hidangan yang termasuk dalam hot appetizer, adalah

1. <i>Fruit salad</i>	3. <i>Quiche Lorraine</i>	5. <i>Croquette</i>
2. <i>Resolles</i>	4. <i>Aspic jelly</i>	6. <i>Mixed salad</i>

- a. 1,3,5
 - b. 2,4,6
 - c. 1,4,5
 - d. 2,3,5
 - e. 2,5,6
- 7. Hidangan pembuka yang terdiri dari campuran sayuran hijau segar, buah, daging , unggas dan ikan yang memiliki rasa tajam disebut
 - a. *Aspic jelly*
 - b. *Herba salata*
 - c. *Pate*
 - d. *Quiche Lorraine*
 - e. *Croquette*
- 8. Bagian dari salad yang memberi fungsi menambah kesan menarik yaitu
 - a. *Underliner*
 - b. *Dressing*
 - c. *Body*
 - d. *Garnish*
 - e. *Topping*
- 9. Bagian *Base of salad* disebut juga
 - a. *Garnish*
 - b. *Topping*
 - c. *Body*
 - d. *Dressing*
 - e. *Underliner*
- 10. Jenis salad yang terbuat dari dua bahan makanan saja disebut
 - a. *Compound salad*
 - b. *Simple salad*
 - c. *Complex salad*
 - d. *American salad*
 - e. *Russian salad*

11. Hidangan *resoles* pada susunan menu berfungsi sebagai,
 - a. *Cold appetizer*
 - b. *Maincourse*
 - c. *Hot appetizer*
 - d. *Dessert*
 - e. *Soup*
12. Jenis hidangan pembuka yang berasal dari bahan makanan hewan nabati, kacang dan buah yang diletakkan pada potongan roti atau biskuit disebut juga
 - a. *Salad*
 - b. *Quiche Lorraine*
 - c. *Croquette*
 - d. *Pate*
 - e. *Canape*
13. Jenis salad berikut ini yang termasuk jenis *American Salad* adalah
 - a. *Vegetables salad*
 - b. *Potato salad*
 - c. *Winsor salad*
 - d. *Fruit salad*
 - e. *Mixed Salad*
14. Fungsi salad sebagai hidangan pembuka mempunyai porsi, yaitu
 - a. 30-40 gr
 - b. 40-50 gr
 - c. 50-60 gr
 - d. 80-90 gr
 - e. 100- 125 gr
15. Saus yang sering digunakan pada hidangan salad disebut juga,
 - a. *Body*
 - b. *Underliner*
 - c. *Dressing*
 - d. *Topping*
 - e. *Garnish*
16. Bagian dari salad yang sering digunakan untuk nama salad, adalah bagian
 - a. *Body*
 - b. *Dressing*
 - c. *Topping*
 - d. *Garnish*
 - e. *Underliner*
17. Hidangan *appetizer* yang berfungsi ,merangsang nafsu makan dan dihidangkan pada temperature 50-60 OC, dapat disebut
 - a. *Hors D" Oevre*
 - b. *Entrée*
 - c. *Cold appetizer*
 - d. *Soup*
 - e. *Hot appetizer*
18. Berikut ini adalah bahan yang sering digunakan sebagai *underliner* salad yaitu

1. <i>Selada</i>	3. <i>Cabbage</i>	5. <i>Sawi</i>
2. <i>Bayam</i>	4. <i>Letucce</i>	6. <i>Pakcoy</i>

- a. 1,2,3
 - b. 2,5,6
 - c. 2,3,6
 - d. 1,4,6
 - e. 1,4,5
19. Fungsi salad sebagai *maindish* memiliki porsi yaitu
 - a. 30-40 gr
 - b. 40-50 gr
 - c. 50-60 gr
 - d. 80-125 gr
 - e. 70-80 gr
20. Berikut ini yang bukan termasuk bagian dari salad adalah
 - a. *Dressing*
 - b. *Underliner*
 - c. *Body*
 - d. *Topping*
 - e. *Garnish*

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

STANDAR KOMPETENSI : Mengolah Makanan Kontinental

KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga

KODE KOMPETENSI : 099 KD 1.6

MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan

DURASI WAKTU : 75 JAM X 45 MENIT

KELAS/SEMESTER : X/1(Ganjil)

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
1. Mengolah <i>stock, soup</i> dan <i>sauce</i>	STOCK: 1.1 Pengertian stock dijelaskan dengan benar. 1.2 Fungsi stock dijelaskan dengan benar 1.3 Klasifikasi stock dijelaskan dengan cermat dan teliti 1.4 Bahan-bahan untuk pembuatan stock diidentifikasi dengan benar 1.5 Bahan pengaroma (mirepoix dan bouquet garnie) diidentifikasi dengan benar 1.6 Langkah-langkah dalam pembuatan stock dijelaskan dengan benar	<ul style="list-style-type: none"> Disiplin Teliti Cermat Rasa ingin tahu Tanggung jawab 	1.1.1 Pengertian stock 1.1.2 Fungsi stock 1.1.3 Klasifikasi stock 1.1.4 Bahan-bahan untuk pembuatan stock 1.1.5 Bahan pengaroma (mirepoix dan bouquet garnie) 1.1.6 Langkah-langkah dalam pembuatan stock 1.1.7 Kriteria stock yang baik dan benar 1.1.8 Pembuatan white stock dilakukan sesuai standar yang	TATAP MUKA 1. Menjelaskan a. Pengertian stock b. Fungsi stock dalam mengolah makanan kontinental c. Klasifikasi stock d. Bahan-bahan untuk pembuatan stock e. Bahan-bahan pengaroma dalam pembuatan stock (mirepoix dan bouquet garnie) f. Langkah-langkah dalam pembuatan stock 2. Siswa melakukan diskusi kelompok 3. Presentasi hasil diskusi oleh siswa 4. Mengidentifikasi	<ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis Pengamatan Praktik Evaluasi hasil kerja 	10	15		<ul style="list-style-type: none"> Buku tata boga Buku pengolahan makanan Hand out Lembar kerja Internet

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
	1.7 Kriteria stock yang baik diidentifikasi dengan benar 1.8 Pembuatan white stock dilakukan dengan benar 1.9 Pembuatan brown stock dilakukan dengan benar 1.10 Penyimpanan stock dilakukan dengan tepat SOUP: 1.1 Pengertian soup dijelaskan dengan benar 1.2 Fungsi soup dijelaskan dengan teliti 1.3 Klasifikasi soup dijelaskan dengan cermat dan teliti 1.4 Bahan-bahan untuk pembuatan soup diidentifikasi dengan cermat dan teliti 1.5 Bumbu-bumbu untuk membuat soup diidentifikasi dengan cermat 1.6 Langkah-langkah dalam pembuatan	<ul style="list-style-type: none"> • Disiplin • Teliti • Cermat • Rapi • Rasa ingin tahu • Tanggung jawab 	benar 1.1.9 Pembuatan brown stock dilakukan sesuai standar yang benar 1.1.10 Penyimpanan stock dilakukan dengan tepat 1.1.1 Pengertian soup 1.1.2 Fungsi soup dalam giliran hidangan 1.1.3 Klasifikasi soup (berdasarkan bahan utama, berdasarkan viscositasnya) 1.1.4 Bahan-bahan untuk pembuatan soup 1.1.5 Bumbu-bumbu untuk membuat soup 1.1.6 Langkah-langkah dalam pembuatan soup 1.1.7 Kriteria soup yang baik	kriteria stock yang baik dan benar 5. Praktek membuat white stock 6. Praktek membuat brown stock 7. Menyimpan stock (Penugasan Terstruktur) Membuat makalah tentang stock (pengertian, jenis, fungsi, prosedur pembuatan) TATAP MUKA 1. Menjelaskan: a. Pengertian soup b. Fungsi soup dalam giliran hidangan / meals c. Klasifikasi soup d. Bahan-bahan untuk pembuatan soup e. Bumbu-bumbu untuk membuat soup f. Langkah-langkah dalam pembuatan soup g. Kriteria soup yang baik 2. Diskusi kelompok 3. Presentasi hasil diskusi 4. Membuat soup (clear soup, cream soup, puree soup, national	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis • Pengamatan • Praktik • Evaluasi hasil kerja 	10	15		<ul style="list-style-type: none"> • Buku tata boga • Buku pengolahan makanan • Hand out • Lembar kerja • Internet

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
	<p>soup dijelaskan dengan benar</p> <p>1.7 Kriteria soup yang baik diidentifikasi dengan benar</p> <p>1.8 Pembuatan soup (clear soup, cream soup, puree soup, national soup)</p> <p>1.9 Menyajikan soup dilakukan dengan benar sesuai standar</p> <p>SAUCE:</p> <p>1.1 Pengertian sauce dijelaskan dengan benar</p> <p>1.2 Fungsi sauce dalam makanan Kontinental dijelaskan dengan teliti</p> <p>1.3 Klasifikasi sauce dijelaskan dengan cermat dan teliti</p> <p>1.4 Bahan-bahan untuk pembuatan sauce diidentifikasi dengan benar</p> <p>1.5 Bahan pengaroma/ bumbu dalam membuat sauce diidentifikasi dengan benar</p> <p>1.6 Langkah-langkah dalam pembuatan stock dijelaskan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disiplin • Teliti • Kreatif • Cermat • Rasa ingin tahu • Tanggung jawab 	<p>1.1.8 Membuat soup (clear soup, cream soup, puree soup, national soup)</p> <p>1.1.9 Menyajikan soup</p> <p>1.1.1 Pengertian sauce dalam makanan Kontinental</p> <p>1.1.2 Fungsi sauce dalam makanan kontinental</p> <p>1.1.3 Klasifikasi sauce dalam makanan Kontinental</p> <p>1.1.4 Bahan-bahan untuk pembuatan sauce</p> <p>1.1.5 Bahan pengaroma/ bumbu dalam membuat sauce</p> <p>1.1.6 Langkah-langkah dalam pembuatan sauce</p>	<p>5. Menyajikan soup . (Tugas terstruktur)</p> <p>Membuat tugas kelompok tentang soup untuk dipresentasikan di depan kelas</p> <p>TATAP MUKA</p> <p>1. Menjelaskan</p> <p>a. Pengertian sauce dalam makanan continental</p> <p>b. Fungsi saus dalam makanan continental</p> <p>c. Klasifikasi sauce dalam makanan continental</p> <p>d. Bahan-bahan pembuatan sauce</p> <p>e. Langkah pembuatan sauce</p> <p>f. Kriteria sauce yang baik</p> <p>2. Mengidentifikasi bahan pengaroma/bumbu</p> <p>3. Membuat white sauce</p> <p>4. Membuat brown sauce</p> <p>5. Penyimpanan sauce</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis • Pengamatan • Praktik • Evaluasi hasil kerja 	10	15		<ul style="list-style-type: none"> • Buku tata boga • Buku pengolahan makanan • Hand out • Lembar kerja • Internet

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
	dengan benar 1.7 Kriteria stock yang baik diidentifikasi dengan benar 1.8 Pembuatan white sauce dilakukan sesuai standar 1.9 Pembuatan brown sauce dilakukan sesuai standar 1.10 Penyimpanan sauce dilakukan dengan tepat 1.11 Menyajikan sauce dalam rangkaian hidangan kontinental dilakukan sesuai standar yang benar		1.1.7 Kriteria sauce yang baik 1.1.8 Membuat white sauce 1.1.9 Membuat brown sauce 1.1.10 Penyimpanan sauce 1.1.11 Menyajikan sauce dalam berbagai rangkaian hidangan	6. Menyajikan sauce dalam berbagai rangkaian hidangan (Tugas terstruktur) Membuat makalah untuk dipresentasikan di kelas					

Yogyakarta, Agustus 2011

Kepala Sekolah,

Guru Mata Pelajaran,

Drs. Sentot Hargiardi, MM
NIP 19600819 198603 1 010

Dra. Miftakhul W
NIP 19671213 199501 2 001

SILABUS

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 4 Yogyakarta

STANDAR KOMPETENSI : Mengolah Makanan Kontinental

KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga

KODE KOMPETENSI : 099 KD 1.6

MATA PELAJARAN : Kompetensi Kejuruan

DURASI WAKTU : 75 JAM X 45 MENIT

KELAS/SEMESTER : X/2(Genap)

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
2. Mengolah <i>cold dan hot appetizer</i> atau <i>salad</i>	2.1 Pengertian appetizer dijelaskan dengan benar	<ul style="list-style-type: none"> Disiplin Teliti Kreatif Cermat Rasa ingin tahu Tanggung jawab 	2.1.1 Pengertian appetizer	TATAP MUKA 1. Menjelaskan : a. Pengertian appetizer b. Pengertian appetizer c. Fungsi appetizer d. Klasifikasi appetizer e. Kriteria hot dan cold appetizer f. Bahan-bahan untuk pembuatan appetizer 2. Diskusi kelompok 3. Presentasi kelompok (Tugas Terstruktur) Berdiskusi mengenai appetizer, mencari resep-resp	<ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis Pengamatan Evaluasi hasil kerja 	10	15		<ul style="list-style-type: none"> Buku tata boga Buku pengolahan makanan Hand out Lembar kerja Internet
	2.2 Fungsi appetizer dijelaskan dengan teliti		2.1.2 Fungsi appetizer dalam giliran hidangan/ <i>meals</i>						
	2.3 Klasifikasi appetizer dijelaskan dengan benar		2.1.3 Klasifikasi appetizer						
	2.4 Kriteria appetizer dijelaskan dengan benar		2.1.4 Kriteria hot dan cold appetizer						
	2.5 Komposisi appetizer dijelaskan dengan benar.		2.1.5 Komposisi appetizer						
	2.6 Porsi appetizer dijelaskan dengan benar.		2.1.6 Porsi appetizer						
	2.7 Bahan-bahan untuk pembuatan appetizer diidentifikasi dengan benar		2.1.7 Bahan-bahan untuk pembuatan appetizer						
						5	15		

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
	<p>COLD APPETIZER:</p> <p>2.1 Jenis-jenis cold appetizer dijelaskan dengan benar</p> <p>2.2 Komposisi cold appetizer (underliner, body, dressing, garnish) dijelaskan dengan benar</p> <p>2.3 Fungsi cold appetizer dalam giliran hidangan/ <i>meals</i> dijelaskan dengan benar</p> <p>2.4 Standar porsi cold appetizer dijelaskan dengan benar</p> <p>2.5 Pembuatan cold appetizer dilakukan dengan benar</p> <p>2.6 Penyajian cold appetizer dilakukan dengan tepat</p> <p>HOT APPETIZER:</p> <p>2.1 Pengertian hot appetizer dijelaskan dengan benar</p> <p>2.2 Jenis-jenis hot appetizer (spring roll, canape, crouquette,) dijelaskan dengan benar</p>		<p>2.1.1 Jenis-jenis cold appetizer</p> <p>2.1.2 Komposisi cold appetizer (underliner, body, dressing, garnish)</p> <p>2.1.3 Fungsi cold appetizer dalam giliran hidangan/ <i>meals</i></p> <p>2.1.4 Standar porsi cold appetizer</p> <p>2.1.5 Pembuatan cold appetizer</p> <p>2.1.6 Penyajian cold appetizer</p>	<p>TATAP MUKA</p> <p>1. Menjelaskan:</p> <p>a. Pengertian appetizer</p> <p>b. Jenis-jenis cold appetizer (salad, galantine, aspic jelly, balontine)</p> <p>c. Komposisi cold appetizer (underliner, body, dressing, garnish)</p> <p>d. Fungsi cold appetizer dalam giliran hidangan/ <i>meals</i></p> <p>e. Standar porsi cold appetizer</p> <p>2. Diskusi kelompok</p> <p>3. Presentasi kelompok</p> <p>4. Membuat cold appetizer</p> <p>5. Menyajikan cold appetizer</p> <p>. (Tugas terstruktur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis • Pengamatan • Praktik • Evaluasi hasil kerja 	5	10		<ul style="list-style-type: none"> • Buku tata boga • Buku pengolahan makanan • Hand out • Lembar kerja • Internet
			<p>2.1.1 Pengertian hot appetizer</p> <p>2.1.2 Jenis-jenis hot appetizer (spring roll, canape,</p>	<p>1. Menjelaskan</p> <p>a. Pengertian hot appetizer</p> <p>b. Jenis-jenis hot appetizer (spring</p>	<p>TATAP MUKA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis • Pengamatan • Praktik • Evaluasi hasil kerja 				<ul style="list-style-type: none"> • Buku tata boga • Buku pengolahan makanan • Hand out • Lembar kerja

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
	2.3 Bahan – bahan untuk membuat salad diidentifikasi dengan benar 2.4 Porsi hot appetizer diterapkan sesuai standar dengan benar 2.5 Membuat hot appetizer dilakukan dengan benar. 2.6 Menyajikan hot appetizer dilakukan dengan benar. SALAD: 2.1 Pengertian salad dijelaskan dengan benar 2.2 Fungsi salad dijelaskan dengan benar 2.3 Komposisi salad diidentifikasi dengan benar 2.4 Jenis-jenis salad dijelaskan dengan benar 2.5 Bahan – bahan untuk membuat salad dijelaskan dengan benar 2.6 Membuat salad dilakukan dengan benar 2.7 Menyajikan dan memorsikan salad		crouquette,) 2.1.3 Bahan – bahan untuk membuat salad 2.1.4 Porsi hot appetizer 2.1.5 Membuat hot appetizer 2.1.6 Menyajikan hot appetizer 2.1.1 Pengertian salad 2.1.2 Fungsi salad 2.1.3 Komposisi salad (underliner, body, dressing, garnish) 2.1.4 Jenis-jenis salad (simple salad, compound, complex salad) 2.1.5 Bahan-bahan yang dapat digunakan untuk membuat salad 2.1.6 Porsi salad (sebagai appetizer, sebagai side dish, sebagai main course) 2.1.7 Membuat salad	roll, canape, crouquette,) c. Porsi hot appetizer 2. Mengidentifikasi bahan-bahan hot appetizer 3. Membuat hot appetizer 4. Menyajikan hot appetizer (Tugas terstruktur) Menyusun menu appetizer TATAP MUKA 1. Menjelaskan: a. Pengertian salad b. Fungsi salad c. Komposisi salad d. Menjelaskan jenis-jenis salad e. Menjelaskan bahan-bahan yang digunakan untuk membuat salad f. Menjelaskan porsi salad 2. Diskusi kelompok 3. Presentasi kelompok	<ul style="list-style-type: none"> • Tes tertulis • Pengamatan • Praktik • Evaluasi hasil kerja 	5	10		<ul style="list-style-type: none"> • Internet • Buku tata boga • Buku pengolahan makanan • Hand out • Lembar kerja • Internet

Kompetensi Dasar	Indikator	Nilai-Nilai Karakter	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Metode Penilaian	Alokasi Waktu			Sumber, Alat dan Bahan
						Tatap Muka	Praktik Di sekolah	Praktik di industri	
	dilakukan dengan benar		2.1.8 Menyajikan salad	4. Praktek membuat salad 5. Praktek menyajikan salad (Tugas terstruktur : membuat makalah tentang stock, soup, sauce, appetizer dan salad)					

Yogyakarta, Agustus 2012

Mengetahui :

Guru Mata Pelajaran,

Drs. Sentot Hargiardi, MM
NIP 196008 198603 1 010

Dra. Miftakhul W
NIP 19671213 199501 2 001

FOTO DOKUMENTASI



Siswa sedang mengerjakan soal pretest



Siswa sedang berdiskusi kelompok



Siswa memperhatikan penjelasan materi



Siswa membahas materi bersama di dalam kelompok



Siswa membacakan hasil diskusi



Siswa mengerjakan soal posttest

Data Nilai Siswa

No	Siklus 1		Siklus 2	
	Pretest	Posttest	Pretest	Posttest
1	6.1	7.2	7.8	9.4
2	6.7	8.3	7.8	8.3
3	6.7	8.3	6.7	8.9
4	6.7	7.8	6.1	8.9
5	5.6	7.2	7.2	9.4
6	6.7	8.9	7.8	8.3
7	7.2	8.3	6.7	8.3
8	5.6	8.3	7.8	8.9
9	6.7	8.3	7.2	8.3
10	5.0	5.0	7.2	9.4
11	7.8	8.9	7.2	8.9
12	6.7	7.8	7.8	8.9
13	6.7	8.3	7.8	8.9
14	6.7	8.3	6.7	8.3
15	7.8	5.6	8.9	9.4
16	5.6	7.2	7.2	8.9
17	6.4	7.2	6.1	7.8
18	6.7	5.6	7.8	10.0
19	5.6	7.2	7.2	7.6
20	7.2	7.2	7.2	8.3
21	4.6	7.2	7.2	7.6
22	4.4	6.1.	8.3	10.0
23	6.1	8.3	8.9	10.0
24	6.7	9.4	8.3	9.4
25	7.8	8.3	7.2	8.9
26	7.2	8.3	8.9	9.4
27	7.2	8.3	8.3	9.4
28	6.7	7.8	8.3	8.9
29	7.8	7.8	8.3	10.0
30	7.2	8.9	8.3	9.4
31	8.9	7.8	7.2	8.3
32	7.2	7.8	7.2	10.0
33	7.2	7.8	8.3	8.9
34	7.8	8.3	8.3	8.9
Rerata	6.77	7.65	7.62	8.92

LAMPIRAN SURAT MENYURAT